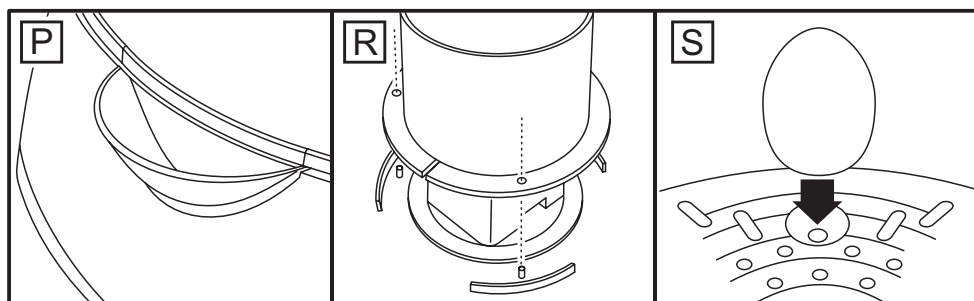
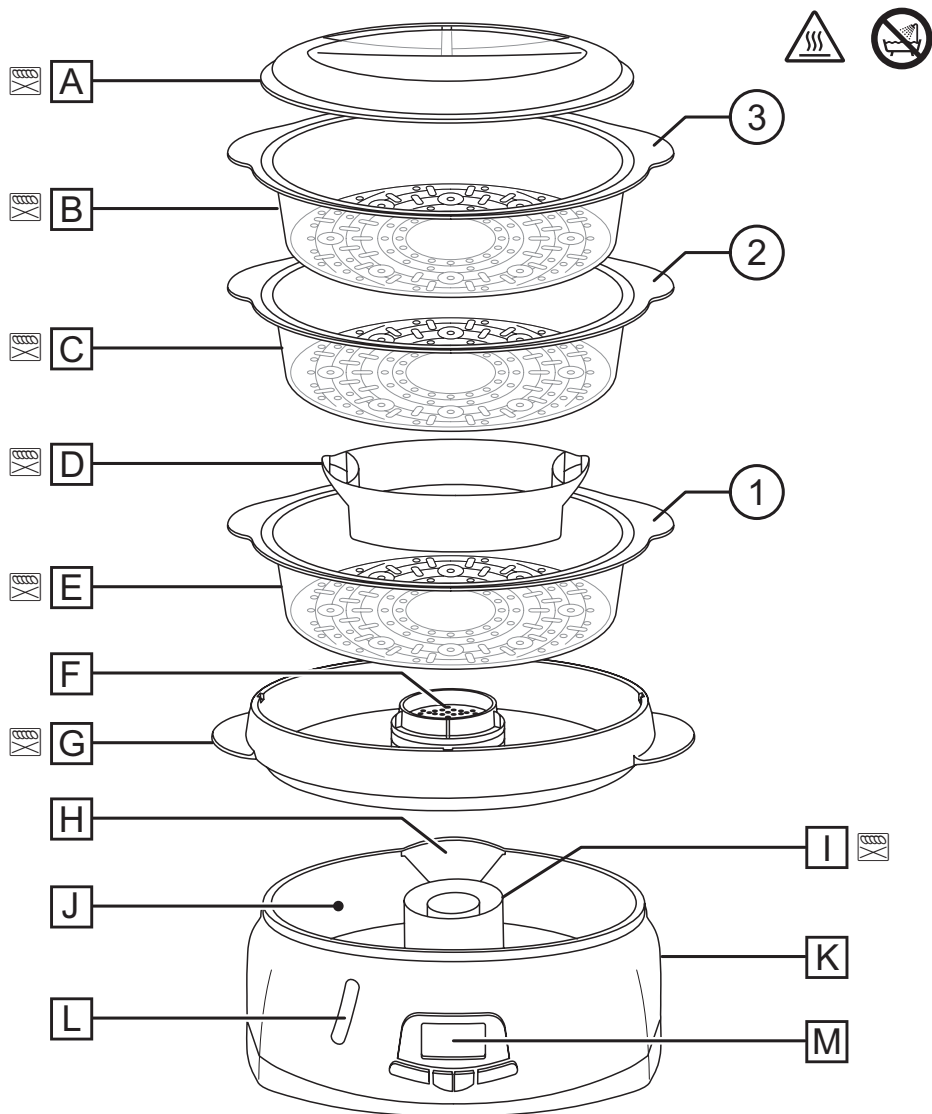




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	64
Bedienungsanleitung	8	pokyny (Slovenčina)	69
mode d'emploi	13	instrukcja	74
instructies	19	upute	79
istruzioni per l'uso	24	navodila	84
instrucciones	29	οδηγίες	89
instruções	34	utasítások	95
brugsanvisning	39	talimatlar	100
bruksanvisning (Svenska)	44	instrucțiuni	105
bruksanvisning (Norsk)	49	инструкции (Български)	110
käyttöohjeet	55	تعليمات الاستخدام	115
инструкции (Русский)	59		



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 Don't immerse the appliance in liquid.

 The surfaces of the appliance will get hot during use. The heating element surface will remain hot for some time after use.

- Don't put frozen meat or poultry in the appliance – defrost fully before use.
- Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- Don't reach over the appliance, and keep hands, arms, face, etc. clear of the escaping steam.
- Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- Unplug the appliance when not in use.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- | | |
|--------------------|--|
| A. Lid | H. Water fill inlet |
| B. Number 3 basket | I. Steam guide |
| C. Number 2 basket | J. Water reservoir |
| D. Rice bowl | K. Base unit |
| E. Number 1 basket | L. Water level window |
| F. Infuser | M. Control panel |
| G. Drip tray |  Dishwasher safe (top rack) |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash all removable parts in warm soapy water, rinse and dry.

ASSEMBLY

1. Place your steamer on a flat, level, heat resistant surface. Allow adequate ventilation space on all sides to prevent damage to cabinets, walls, etc.
2. Place the steam guide around the heating element. The three holes in the guide must go over the three pins (Fig R).
3. Position the drip tray securely over the water reservoir.
4. Place the steaming basket(s) on top of the drip tray. The basket handles are labeled 1, 2, and 3. Position basket 1 on the lowest level, 2 on the middle level, and 3 on the top level.
5. Place the lid on top of the uppermost steaming basket.

FILLING

1. Fill the water reservoir with fresh cold tap water. The level should be above the Min and below the Max marks of the water window. Never fill above Max.
 2. You can fill the reservoir directly or through the water fill inlet at the rear (Fig P).
- When topping up the water level during steaming, always use the water fill inlet.

INFUSER

The infuser can be used during steaming to add flavour. Wet the screen slightly then add any of the following ingredients to the screen:

- Herbs and spices (whole or coarsely chopped)
- Garlic cloves (whole or sliced)
- Thin slices of citrus fruits such as lemon or lime

COOKING RICE

1. Add the dry rice and water to the rice bowl in the ratio according to the package directions.
 2. Place the rice bowl into the bottom steaming basket.
 3. Fit the lid on the steaming basket.
 4. Set the timer for 25 - 30 minutes and press the  button.
 5. Check that the rice is cooked to your liking. Adjust the steaming times if not.
- When you are using multiple steaming baskets, always cook rice in the lowest basket.
 - Brown rice and wild rice cooking times will differ.

PROGRAMMING YOUR STEAMER

Setting the clock

1. Plug in your steamer.
 2. The digital clock will display **00:00**.
 3. Press the **TIME** button once. The hour digits will begin to flash.
 4. Press + or - until the correct hour appears on the display. The clock is set in 24 hour format.
 5. Press the **TIME** button again. The minute digits will begin to flash.
 6. Press + or - until the correct minute appears on the display.
 7. After 20 seconds, the clock's digits will stop flashing to indicate the clock is set.
- If your steamer is unplugged or power to it is interrupted, the time will need to be reset.

Setting the Steaming Time

1. Ensure the water reservoir is filled. Monitor this throughout steaming.
2. Press the **TIME** button repeatedly until the  on the display screen aligns with the nearest steam time you require.
3. If you need to adjust the time, use the + and - buttons until the display shows the exact time you require.
4. Press the  button to begin steaming. The timer will count down in one-minute increments.
5. When steaming is complete, your steamer will beep several times and an arrow  will appear above the steaming finished icon (.
6. The heating element will switch off.

WARNING

Use extreme caution when removing the baskets. Never remove all the baskets together. Remove the baskets one at a time starting with the top one. Use oven mitts or similar to help protect against burns from hot steam.

Suggested steaming times

These foods are best cooked using your steamer from cold. Fill the reservoir with cold water, add the ingredients and set the timer according to the table.

Food (fresh)	Notes	Time (minutes)
Broccoli	Cut into 1-2 cm florets/pieces	13-15
Green Beans	Lay flat in the basket	13-15
Carrots	Slice approx. ½ cm thick	17-19
Cabbage (savoy)	Shred or cut into pieces	11-13
Asparagus	Lay flat in the basket	11-13
Courgettes	Slice approx. ½ cm thick	9-11
Sprouts	Whole (approx. 2 cm in diameter)	13-15
Cauliflower	Cut into 1-2 cm florets/pieces	15-17
Sweetcorn	Whole, on the cob	17-21
Potatoes	New potatoes or potatoes cut into 1-2 cm pieces	21-23

The following foods should be cooked once steam is being produced by your steamer. Add the ingredients to the basket(s) and cover with the lid but don't put the baskets onto the drip tray until steam is being produced. Once steaming, carefully put the basket(s) with the food inside onto the drip tray using oven gloves or similar and start timing.

Food (fresh)	Notes	Time (minutes)
Boiled egg	Soft / Medium / Hard / Well done	5-6/7-8/9-10/11-12
Poached egg	Place in a ramekin or small dish	5-6
Chicken breast	Butterfly or dice into 1-2cm pieces	12-14
Salmon/round fish	Cod, Haddock, etc.	7-9
Flat white fish	Plaice, Sole, Basa, etc.	3-4
Steak fish	Tuna, Swordfish, etc.	7-9
Mussels	Stir half way through cooking	8-10
King prawns	Remove shells. Steam for 2-3 minutes or until the prawns have cooked all the way through. Stir half way through cooking.	

Using the Auto Delay Feature

You can delay the start of cooking by using the auto delay feature.

IMPORTANT This function is only recommended for rice and vegetables and should not be used for meat or eggs.

- Follow steps 1- 4 of **Setting the Steaming Time**
- Press the + and – buttons simultaneously. An arrow ▼ will appear over the delay cooking icon  and the hour digit will begin to flash. To exit auto delay, press the + and – buttons simultaneously again.
- The delay is set in hours and minutes (not by selecting a sepecific time). Press + or - until your desired number of delayed hours/minutes appears on the display.
- Press the **TIME** button. The minute digits will begin to flash.
- Press + or - until your desired number of delayed minutes appears on the display.
- Press the  button to begin your auto delay.

HINTS, TIPS AND FOOD SAFETY

- Ensure the water level always remain above the Min mark of the water level window.
- The steaming lid should be kept on at all times during steaming.
- To stop steaming at any time, press the .
- Arrange food in a single layer.
- Uniformly cut foods will steam more evenly.
- Stir food halfway through a longer steam cycle for more even steaming.
- Foods that require longer cooking times should be placed in lower steaming baskets.
- Place foods that require gentle steaming or shorter cooking times in higher baskets.
- You'll need to experiment to find the times which suit your favourite foods and food combinations.
- Use the rice bowl to cook any foods that are in a sauce or liquid.
- Poultry or fish juices may drip and transfer flavours. To help prevent this, wrap them in foil.

- Don't use mussels that are open prior to cooking. Steam until the shells open fully, and discard any that aren't open after cooking.
- Cook meat, poultry, etc. until the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- You should cook leaf vegetables as little as possible, to keep them green and crisp. Plunging them into iced water will stop the cooking process.

CARE AND MAINTENANCE

1. Switch off the appliance, unplug it and let it cool.
2. Remove lid, baskets, drip tray, steam guide and rice bowl.
3. Empty the water reservoir and wipe with a clean, damp cloth. DO NOT immerse the base unit in water.
4. Wash all removable parts in warm soapy water or in the top rack of the dishwasher.

STORING

1. Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
2. For convenience you can nest the baskets inside each other when storing. Put the rice bowl inside basket 1. Fit basket 1 inside basket 2 then fit them both inside basket 3.

DE-SCALING YOUR STEAMER

Over time, mineral deposits can affect your steamer's performance. Removing these deposits (or de-scaling) is recommended every 3 months.

1. Make about 1 litre of descaling solution following the manufacturer's instructions. Pour the solution into the water reservoir.
2. Fit the steam guide, drip tray, one steaming basket and the lid.
3. Steam for 25 minutes
4. Unplug the unit and allow it to cool completely.
5. Pour out the descaling solution.
6. Repeat steps 1–4 using water only. Repeat until all traces of descaler have been removed.
7. Wash all removable parts in warm soapy water or on the top rack of the dishwasher.



ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

RECIPES

POTATO, SPRING ONION AND CRÈME FRAICHE SALAD (serves 4)

- | | |
|--|---------------------------|
| • 200g new potatoes | • 3g chilli powder |
| • 1 bunch spring onions, finely sliced | • ½ bunch fresh coriander |
| • 120g crème fraîche | • Salt and pepper |
| • 3g paprika | |

Steam the potatoes for about 15-20 minutes. Remove when cooked and allow them to cool. Once cooled cut the potatoes into 1-2 cm pieces. Put all of the ingredients into a bowl and mix together before serving.

RUSSIAN SALAD (serves 6)

- | | |
|--------------|--|
| • 4 potatoes | • Mayonnaise |
| • 2 carrots | • ¼ bunch fresh flat leaf parsley, chopped |
| • 30g peas | • Salt and pepper |

Steam the potatoes and peeled carrots until soft. Remove when cooked and allow them to cool. Once cooled, peel and dice the potatoes and dice the carrots. Mix the potatoes, carrots, peas and mayonnaise together in a bowl. Season and stir in the parsley.

CRUSHED POTATOES WITH OLIVE OIL (serves 4)

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| • 200g new potatoes | • ½ bunch chives |
| • 2 shallots, finely diced | • Salt and pepper |
| • 30ml olive oil | |

Steam the potatoes for approx. 15-20 minutes until they start to be soften. Remove when cooked and allow them to cool. Heat the olive oil in a pan then add the shallots and cook for 2-3 minutes (without browning). Add the potatoes and lightly crush with a fork. Season, then stir in the chives.

CHILLI PORK BALLS (makes approx. 12)

- 500g pork mince
- 1 red chilli, seeds removed, finely diced
- 10g fresh ginger, finely diced
- 2 spring onions, finely diced
- 3g ground cumin
- 3g paprika
- 2 garlic cloves, finely chopped
- ½ bunch fresh coriander
- Salt and pepper

Mix all the ingredients together in a bowl. Divide the mixture up into equal amounts and roll into suitably sized balls. Keep the mix well compacted to avoid it breaking up during cooking. Steam for 10-12 minutes or until the juices run clear.

SEA BREAM WITH GINGER AND SPRING ONION (serves 4)

- 6 fillets fish, approx. 150g each
- 20g fresh ginger, finely grated
- 6 spring onions, finely sliced
- 2 lemon, juice and zest
- 75ml white wine
- 30ml Olive oil
- Salt and pepper

Take a piece of kitchen foil approx. 15cm by 25cm and a piece of baking paper approx. 5cm by 10 cm. Lay the tin foil down and place the baking paper centrally on top of it. Place a fish fillet on top of the baking paper. Repeat for each fish fillet. Divide the other ingredients evenly between the fillets and season. Bring the four edges of the tin foil together above the fish to create a parcel. Place the parcels into the steamer basket and steam for about 12 minutes or until the fish is starting to flake.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

 Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich. Die Oberfläche des Heizelements bleibt nach dem Gebrauch eine Zeitlang heiß.

- Kein gefrorenes Fleisch in das Gerät geben – es muss vor dem Dämpfen ganz und gar aufgetaut werden.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Den Fisch solange braten, bis dieser nicht mehr glasig ist.
- Greifen Sie nicht über das Gerät – Hände, Arme, Gesicht usw. vom entweichenden Dampf fernhalten.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf ab.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

LEGENDE

- | | |
|------------------|--|
| A. Deckel | H. Wassereinlass |
| B. Korb Nr. 3 | I. Dampfableiter |
| C. Korb Nr. 2 | J. Wassertank |
| D. Reisschale | K. Sockel |
| E. Korb Nr. 1 | L. Wasserstandsanzeige |
| F. Aromasieb | M. Kontrollanzeige |
| G. Auffangschale |  Spülmaschine – oberes Fach |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie die abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser, spülen Sie die Teile vollständig ab und lassen Sie sie trocknen.

AUFSTELLEN

1. Stellen Sie Ihren Dampfgarer auf eine flache, ebene, hitzebeständige Oberfläche in ausreichendem Abstand von Schränken, Wänden, etc. um Schäden zu vermeiden.
2. Setzen Sie den Dampfableiter über das Heizelement und führen Sie die drei Stifte in die drei Löcher im Dampfableiter ein (Abb. R).

3. Setzen Sie die Auffangschale sicher auf den Wassertank.
4. Setzen Sie den Dampfkorb/die Dampfkörbe auf die Auffangschale. Die Griffe der Körbe sind auf der Oberseite mit 1, 2 und 3 nummeriert. Setzen Sie Korb 1 auf die unterste Position, Korb 2 in die Mitte und Korb 3 auf die oberste Position.
5. Setzen Sie den Deckel auf den obersten Dampfkorb.

BEFÜLLEN

- Befüllen Sie den Wassertank mit frischem, kaltem Leitungswasser. Der Füllstand sollte über der Min-Markierung und unter der Max-Markierung der Wasserstandsanzeige liegen. Befüllen Sie den Tank nie über die Max-Markierung hinaus.
- Sie können den Tank direkt oder über den Wassereinlass auf der Rückseite befüllen (Abb. P).
- Benutzen Sie Beim Auffüllen des Wassers während des Garvorgangs immer den Wassereinlass.

AROMASIEB

Das Aromasieb kann während des Garvorgangs benutzt werden, um Aromen beizugeben. Befeuchten Sie das Sieb leicht und befüllen Sie es dann wahlweise mit folgenden Zutaten:

- Kräuter und Gewürze (im Ganzen oder grob gehackt)
- Knoblauchzehen (im Ganzen oder geschnitten)
- Dünne Scheiben von Zitrusfrüchten wie Zitronen oder Limetten

REIS KOCHEN

1. Füllen Sie trockenen Reis und Wasser im auf der Packung angegebenen Verhältnis in die Reisschale.
2. Setzen Sie die Reisschale in den unteren Dampfkorb.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Dampfkorb.
4. Stellen Sie den Timer auf 25 - 30 Minuten ein und drücken Sie die  Taste.
5. Überprüfen Sie, ob der Reis wie gewünscht gekocht ist. Passen Sie andernfalls die Garzeit an.
- Bei der Verwendung mehrerer Dampfkörbe kochen Sie Reis immer im untersten Korb.
- Die Kochzeiten von braunem Reis und Wildreis können abweichen.

PROGRAMMIERUNG IHRES DAMPFGARERS

Einstellen der Uhr

1. Schließen Sie Ihren Dampfgarer an das Stromnetz an.
2. Die Digitaluhr zeigt  an.
3. Drücken Sie die **TIME** Taste einmal. Die Stundenanzeige beginnt zu blinken.
4. Drücken Sie + oder - bis die richtige Stundenzahl am Display erscheint. Die Uhr ist im 24-Stunden-Format eingestellt.
5. Drücken Sie die **TIME** Taste erneut. Die Minutenanzeige beginnt zu blinken.
6. Drücken Sie + oder - bis die richtige Minutenzahl am Display erscheint.
7. Nach 20 Sekunden hören die Ziffern der Uhr auf zu blinken, die Uhr ist nun eingestellt.
- Wenn Ihr Dampfgarer vom Stromnetz getrennt oder die Stromzufuhr unterbrochen wird, muss die Uhrzeit neu eingestellt werden.

Einstellen der Garzeit

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank gefüllt ist. Überprüfen Sie dies auch stets während des Garvorgangs.
2. Drücken Sie die TIME Taste so oft, bis das  auf dem Display der gewünschten Garzeit am nächsten kommt.
3. Um die Zeit anzupassen, benutzen Sie die Tasten + und - bis auf dem Display die gewünschte Garzeit exakt aufscheint.
4. Drücken Sie die  Taste, um den Garvorgang zu starten. Der Timer zählt in Minutenschritten herunter.
5. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept Ihr Dampfgarer mehrmals und ein Pfeil  erscheint über dem Symbol für abgeschlossene Garzeit ().
6. Das Heizelement schaltet sich automatisch aus.

ACHTUNG

Entnehmen Sie die Körbe äußerst vorsichtig. Entnehmen Sie nie alle Körbe auf einmal. Entnehmen Sie einen Korb nach dem anderen, beginnend mit dem obersten. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder Ähnliches zum Schnutz vor Verbrennungen durch den heißen Dampf.

Empfohlene Garzeiten

Die folgenden Zutaten sollten beigegeben werden, solange Ihr Dampfgarer noch kalt ist. Befüllen Sie den Tank mit kaltem Wasser, legen Sie das Gargut in den Korb und stellen Sie den Timer wie in der Tabelle angegeben ein.

Lebensmittel (frisch)	Hinweise	Zeit (in Minuten)
Brokkoli	In 1-2 cm große Röschen/Stücke geschnitten	13-15
Grüne Bohnen	Flach in den Korb gelegt	13-15
Karotten	In ca. ½ cm dicke Scheiben geschnitten	17-19
Kohl (Wirsing)	Zerkleinert oder in Stücke geschnitten	11-13
Spargel	Flach in den Korb gelegt	11-13
Zucchini	In ca. ½ cm dicke Scheiben geschnitten	9-11
Rosenkohl	im Ganzen (ca. 2 cm im Durchmesser)	13-15
Blumenkohl	In 1-2 cm große Röschen/Stücke geschnitten	15-17
Mais	im Ganzen, am Kolben	17-21
Kartoffeln	Kartoffeln oder Frühkartoffeln in 1-2 cm große Stücke geschnitten	21-23

Die folgenden Zutaten sollten beigegeben werden, sobald Ihr Dampfgarer Dampf erzeugt. Legen Sie das Gargut in den Korb/die Körbe und setzen Sie den Deckel auf, aber setzen Sie die Körbe nicht auf die Auffangschale, bevor Dampf erzeugt wird. Sobald Dampf entsteht, setzen Sie den Korb/die Körbe mit dem Gargut vorsichtig mit Ofenhandschuhen oder Ähnlichem auf die Auffangschale und starten Sie den Timer.

Lebensmittel (frisch)	Hinweise	Zeit (in Minuten)
Gekochtes Ei	Weich / Medium / Hart / Durchgegart	5-6/7-8/9-10/11-12
Pochiertes Ei	In einem Auflaufförmchen oder einer kleinen Schüssel	5-6
Hähnchenbrust	Im Schmetterlingsschnitt aufgeschnitten oder in 1-2 cm großen Stücken	12-14
Lachs/Rundfisch	Kabeljau, Schellfisch, etc.	7-9
Plattfisch, Weißfisch	Scholle, Seezunge, Pangasius, etc.	3-4
Steakfisch	Thunfisch, Schwertfisch, etc.	7-9
Miesmuscheln	Nach halber Garzeit umrühren	8-10
Riesengarnelen	Entfernen Sie die Schalen. Garen Sie die Garnelen 2-3 Minuten lang oder bis sie komplett durchgegart sind. Nach halber Garzeit umrühren.	

Anwendung des Verzögerungstimers

Mit der Auto Delay-Funktion können Sie die Garzeit verzögert beginnen lassen.

WICHTIG Diese Funktion empfiehlt sich nur für Reis und Gemüse und sollte nicht für Fleisch oder Eier verwendet werden.

1. Befolgen Sie Schritt 1-4 zur **Einstellung der Garzeit**
2. Drücken Sie die Tasten + und – gleichzeitig. Ein Pfeil ▼ erscheint über dem Symbol für verzögerte Garzeit  und die Stundenanzeige beginnt zu blinken. Um den Verzögerungstimer zu verlassen, drücken Sie erneut die Tasten + und – gleichzeitig.
3. Die Verzögerung wird in Stunden und Minuten eingestellt (nicht durch das Festlegen eines bestimmten Zeitpunkts). Drücken Sie + oder - bis die richtige Stunden-/Minutenzahl bis zum gewünschten Startzeitpunkt auf dem Display erscheint.
4. Drücken Sie die **TIME** Taste. Die Minutenanzeige beginnt zu blinken.
5. Drücken Sie + oder - bis die richtige Minutenzahl bis zum gewünschten Startzeitpunkt auf dem Display erscheint.
6. Drücken Sie die  Taste, um die Verzögerung zu starten.

HINWEISE, TIPPS UND SICHERHEIT IM UMGANG MIT LEBENSMITTELN

- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserstand stets über der Min-Markierung der Wasserstandsanzeige liegt.
- Der Dampfdeckel sollte während des gesamten Garvorgangs aufgesetzt sein.
- Durch Drücken der ☺ Taste können Sie den Garvorgang jederzeit unterbrechen.
- Legen Sie jeweils nur eine Schicht Gargut auf.
- Gleichmäßig geschnittenes Gargut wird gleichmäßiger gegart.
- Bei längeren Garzeiten rühren oder drehen Sie das Gargut nach der Hälfte der Zeit um, damit es gleichmäßig gegart wird.
- Legen Sie Gargut, das länger gegart werden muss, in die unteren Körbe.
- Legen Sie Gargut, das sanfter oder kürzer gegart werden muss, in die oberen Körbe.
- Experimentieren Sie ein wenig, um herauszufinden, welche Garzeiten für Ihre Lieblingszutaten und -kombinationen ideal sind.
- Garen Sie Gargut, das Soße oder Flüssigkeiten enthält, in der Reisschale.
- Wickeln Sie Fisch und Geflügel in Alufolie, um zu verhindern, dass austretende Säfte den Geschmack anderer Zutaten beeinflussen.
- Miesmuscheln, die sich vor dem Garen bereits geöffnet haben, nicht verwenden. Solange dämpfen, bis sich die Schalen ganz geöffnet haben. Alle Muscheln, die sich nach dem Garen nicht geöffnet haben, entsorgen.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.
- Sie sollten Blattgemüse so kurz wie möglich kochen, um sie grün und knusprig zu lassen. Indem man sie in Eiswasser eintaucht, wird der Kochvorgang unterbrochen.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
2. Entnehmen Sie Deckel, Körbe, Auffangschale, Dampfableiter und Reisschale.
3. Entleeren Sie den Wassertank und reinigen Sie das Gerät mit einem sauberen, feuchten Lappen. Tauchen Sie den Sockel NICHT unter Wasser.
4. Waschen Sie alle separaten Teile in warmem Seifenwasser oder auf der oberen Etage der Spülmaschine.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegräumen.
2. Die Körbe können zur Aufbewahrung praktisch ineinander gestapelt werden. Setzen Sie die Reisschale in Korb 1. Setzen Sie Korb 1 in Korb 2 und dann beide in Korb 3.

ENTKALKEN IHRES DAMPFGARERS

Kalkablagerungen können mit der Zeit die Leistungsfähigkeit Ihres Dampfgarers beeinträchtigen. Es wird daher empfohlen, das Gerät alle 3 Monate von diesen Ablagerungen zu befreien (oder zu entkalken).

1. Mischen Sie etwa 1 Liter Entkalkungslösung nach Angaben des Herstellers. Füllen Sie die Lösung in den Wassertank.
2. Setzen Sie den Dampfableiter, die Auffangschale und einen Dampfkorb mit Deckel ein.
3. Lassen Sie das Gerät etwa 25 Minuten lang laufen.
4. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
5. Gießen Sie die Entkalkungslösung aus.
6. Wiederholen Sie Schritt 1–4 mit reinem Wasser, bis der Entkalker restlos ausgespült ist.
7. Waschen Sie alle separaten Teile in warmem Seifenwasser oder auf der oberen Etage der Spülmaschine.



UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

REZEPTE

KARTOFFELSALAT MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND CRÈME FRAÎCHE (4 Portionen)

- 200 g Frühkartoffeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, dünn geschnitten
- 120 g Crème fraîche
- 3 g Paprikapulver
- 3 g Chilipulver
- ½ Bund frischer Koriander
- Salz und Pfeffer

Garen Sie die Kartoffeln etwa 15-20 Minuten lang. Nehmen Sie sie anschließend aus dem Dampfgarer und lassen Sie sie abkühlen. Schneiden Sie die Kartoffeln im Anschluss in 1-2 cm dicke Scheiben. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und verrühren Sie sie vor dem Servieren.

OLIVIERSALAT (6 Portionen)

- 4 Kartoffeln
- 2 Karotten
- 30g Erbsen
- Mayonnaise
- ¼ Bund frische glatte Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer

Garen Sie die Kartoffeln und die Karotten, bis sie weich sind. Nehmen Sie sie anschließend aus dem Dampfgarer und lassen Sie sie abkühlen. Vermischen Sie Kartoffeln, Karotten, Erbsen und Mayonnaise in einer Schüssel. Würzen Sie den Salat und rühren Sie die Petersilie unter.

STAMPFKARTOFFELN MIT OLIVENÖL (4 Portionen)

- 200 g Frühkartoffeln
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 30 ml Olivenöl
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Garen Sie die Kartoffeln ca. 15-20 Minuten lang, bis sie beginnen, weich zu werden. Nehmen Sie sie anschließend aus dem Dampfgarer und lassen Sie sie abkühlen. Erhitzen Sie das Olivenöl in einer Pfanne, fügen Sie die Schalotten hinzu und braten Sie diese 2-3 Minuten an (ohne sie braun werden zu lassen). Fügen Sie die Kartoffeln hinzu und zerdrücken Sie sie leicht mit einer Gabel. Würzen Sie das Gericht und rühren Sie den Schnittlauch unter.

SCHWEINEFLEISCHBÄLLCHEN MIT CHILI (ca. 12 Bällchen)

- 500 g Schweinehack
- 1 rote Peperoni, entkernt und fein gewürfelt
- 10 g frischer Ingwer, fein gewürfelt
- 2 Frühlingszwiebeln, fein gewürfelt
- 3 g gemahlener Kreuzkümmel
- 3 g Paprikapulver
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- ½ Bund frischer Koriander
- Salz und Pfeffer

Vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel. Teilen Sie die Masse in gleich große Portionen und formen Sie sie zu Bällchen von geeigneter Größe. Drücken Sie die Masse fest zusammen, damit sie beim Garen nicht aufbricht. Garen Sie die Bällchen 10-12 Minuten lang oder bis der Saft klar ist.

FISCHFILETS MIT INGWER UND FRÜHLINGSZWIEBELN (4 Portionen)

- 6 Fischfilets, je ca. 150 g
- 20 g fischer Ingwer, fein gehackt
- 6 Frühlingszwiebeln, dünn geschnitten
- 2 Zitronen, Saft und Zeste
- 75 ml Weißwein
- 30 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Nehmen Sie ein ca. 15 x 25 cm großes Stück Alufolie und ein ca. 5 x 10 cm großes Stück Backpapier. Breiten Sie die Alufolie aus und legen Sie das Backpapier in die Mitte der Folie. Legen Sie ein Fischfilet auf das Backpapier. Wiederholen Sie den Vorgang mit jedem Filet. Verteilen Sie die anderen Zutaten gleichmäßig auf die Fischfilets und würzen Sie sie. Führen Sie die vier Ecken der Alufolie über dem Fisch zusammen und formen Sie sie zu einem Päckchen. Legen Sie die Päckchen in den Korb des Dampfgarers und garen Sie sie etwa 12 Minuten lang oder bis der Fisch flockig wird.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer. La surface de l'élément chauffant restera chaude pendant un certain temps après l'utilisation.

- Ne placez pas de la viande ou du poulet congelé dans l'appareil – décongelez entièrement avant d'utiliser.
- Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- N'étendez pas le bras par-dessus l'appareil, et gardez les mains, le visage etc. éloignés de la vapeur qui s'échappe.
- Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

- | | |
|------------------------|--|
| A. Couvercle | H. Entrée de remplissage d'eau |
| B. Panier n° 3 | I. Tube de guidage vapeur |
| C. Panier n° 2 | J. Réservoir d'eau |
| D. Bol de riz | K. Bloc de base |
| E. Panier n° 1 | L. Fenêtre de niveau d'eau |
| F. Infuseur | M. Panneau de contrôle |
| G. Plateau d'égouttage |  lave-vaisselle – grille supérieure |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse, rincez-les bien et séchez-les.

MONTAGE

1. Placez votre cuiseur à vapeur sur une surface plane, nivelée et résistant à la chaleur. Veillez à laisser un espace de ventilation suffisant de tous les côtés afin de prévenir tout dommage occasionné aux placards, parois, etc.

2. Placez le tube de guidage de la vapeur autour de l'élément chauffant. Les trois trous du tube de guidage doivent être positionnés sur les trois broches (Figure R).
3. Fixez fermement le plateau d'égouttage au dessus du réservoir à eau.
4. Placez le(s) panier(s) à vapeur au-dessus du plateau d'égouttage. Les poignées des paniers portent les marques 1, 2 et 3. Placez le panier 1 au niveau le plus bas, le panier 2 au niveau intermédiaire et le panier 3 au niveau supérieur.
5. Placez le couvercle sur le panier à vapeur occupant la position supérieure.

REMPLISSAGE

1. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche du robinet. Le niveau d'eau doit être au-dessus de la marque Min et en-dessous de la marque Max de la fenêtre du niveau d'eau. Ne remplissez en aucun cas le réservoir au-dessus de la marque Max.
 2. Vous pouvez remplir le réservoir directement ou par l'entrée de remplissage d'eau à l'arrière (Figure P).
- Lorsque vous souhaitez réapprovisionner le réservoir à eau pendant la cuisson à vapeur, utilisez dans tous les cas l'entrée de remplissage d'eau.

INFUSEUR

L'infuseur peut être utilisé pendant la cuisson à vapeur pour rehausser la saveur. Humidifiez légèrement l'écran et ajoutez ensuite l'un des ingrédients suivants :

- Herbes et épices (entières ou hachées grossièrement)
- Gousses d'ail (entière ou en lamelles)
- Fines tranches d'agrumes telles que le citron ou la lime

CUISSON DU RIZ

1. Ajoutez le riz sec et l'eau dans le bol de riz en suivant les proportions indiquées sur l'emballage.
 2. Placez le bol de riz dans le panier à vapeur inférieur.
 3. Placez le couvercle sur le panier à vapeur.
 4. Réglez la minuterie sur 25 - 30 minutes et appuyez sur le bouton .
 5. Vérifiez que le riz est cuit à votre goût. Adaptez les durées de cuisson à la vapeur si ce n'est pas le cas.
- Lorsque vous utilisez plusieurs paniers de cuisson, faites toujours cuire le riz dans le panier le plus bas.
 - Les durées de cuisson du riz brun et du riz sauvage sont différentes.

PROGRAMMATION DE VOTRE CUISEUR À VAPEUR

Réglage de l'horloge

1. Branchez votre cuiseur à vapeur.
 2. L'horloge numérique affichera 00:00.
 3. Appuyez sur le bouton **TIME** (heure) une fois. Les chiffres des heures vont commencer à clignoter.
 4. Appuyez sur les touches + ou - jusqu'à ce que l'heure correcte soit affichée sur l'écran. L'horloge est réglée au format 24 heures.
 5. Appuyez à nouveau sur le bouton **TIME** (heure). Les chiffres des minutes vont commencer à clignoter.
 6. Appuyez sur les touches + ou - jusqu'à ce que la minute correcte soit affichée sur l'écran.
 7. Après 20 secondes, les chiffres de l'horloge s'arrêteront de clignoter pour indiquer que l'horloge est réglée.
- Si votre cuiseur à vapeur est débranché ou qu'il y a une coupure de courant, l'heure devra être à nouveau réglée.

Réglage de la durée de cuisson à la vapeur

1. Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli. Veuillez contrôler cela tout au long de la cuisson.
2. Appuyez sur le bouton **TIME** (heure) à plusieurs reprises jusqu'à ce que la touche X sur l'écran d'affichage indique la durée de cuisson à la vapeur la plus proche de la durée souhaitée.
3. Si vous devez régler la durée, utilisez les touches + et - jusqu'à ce que l'écran affiche la durée exacte souhaitée.

4. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson à la vapeur. La minuterie va commencer le compte à rebours par intervalles d'une minute.
5. Lorsque la cuisson à la vapeur est achevée, votre cuiseur à vapeur émettra plusieurs bips sonores et une flèche ▼ apparaîtra au-dessus de l'icône indiquant que la cuisson à la vapeur est achevée (✓).
6. L'élément chauffant s'éteindra.

AVERTISSEMENT

Soyez extrêmement prudent(e) lorsque vous retirez les paniers. Ne retirez en aucun cas tous les paniers à la fois. Retirez les paniers un à un en commençant par le panier du haut. Utilisez des gants de cuisine ou une protection similaire pour vous protéger des brûlures qui peuvent être causées par la vapeur chaude.

Durées de cuisson à la vapeur suggérées

Il est préférable de cuire ces aliments en démarrant la cuisson avec votre cuiseur à froid. Remplissez le réservoir d'eau froide, ajoutez les ingrédients et réglez la minuterie suivant le tableau.

Aliments (frais)	Remarques	Durée (minutes)
Brocolis	Coupés en bouquets/morceaux de 1 à 2 cm	13-15
Haricots verts	Déposés à plat dans le panier	13-15
Carottes	En lamelles de ½ cm d'épaisseur environ	17-19
Chou (frisé)	Hachés ou coupés en morceaux	11-13
Asperges	Déposés à plat dans le panier	11-13
Courgettes	En lamelles de ½ cm d'épaisseur environ	9-11
Choux de Bruxelles	Entiers (diamètres de 2 cm environ)	13-15
Chou-fleur	Coupés en bouquets/morceaux de 1 à 2 cm	15-17
Maïs doux	Entiers, sur l'épi	17-21
Pommes de terre	Pommes de terre nouvelles ou pommes de terre coupées en morceaux de 1 à 2 cm	21-23

Les aliments suivants doivent être cuits à partir du moment où de la vapeur est produite par votre cuiseur à vapeur. Placez les ingrédients dans le(s) panier(s) et couvrez-les avec le couvercle, mais ne placez pas les paniers sur le plateau d'égouttage jusqu'à ce que de la vapeur soit produite. Dès que de la vapeur est produite, placez avec précaution le(s) panier(s) contenant les aliments sur le plateau d'égouttage en utilisant des gants de cuisine ou une protection similaire et démarrez la minuterie.

Aliments (frais)	Remarques	Durée (minutes)
Œuf à la coque	Mou / Moyen / Dur / Bien cuit	5-6/7-8/9-10/11-12
Œuf poché	Placez l'œuf dans un ramequin ou dans un petit plat	5-6
Poitrine de poulet	Ouvrez le poisson en portefeuille ou coupez-le en morceaux de 1 à 2 cm	12-14
Saumon/poissons ronds	Cabillaud, aiglefin, etc.	7-9
Poisson blanc plat	Plie, sole, pangasius, etc.	3-4
Steak de poisson	Thon, espadon, etc.	7-9
Moules	Mélangez à mi-cuisson	8-10
Crevettes royales	Retirez les coquilles. Faites cuire à la vapeur pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient entièrement cuites. Mélangez à mi-cuisson.	

Utilisation de la fonction de temporisation automatique

Vous pouvez retarder le début de la cuisson avec la fonction de temporisation automatique.

IMPORTANT Cette fonction est uniquement recommandée pour le riz et les légumes et ne doit pas être utilisée pour la viande ou les œufs.

1. Suivez les étapes 1 à 4 de la section **Réglage de la durée de cuisson à la vapeur**
2. Appuyez simultanément sur les touches + et -. Une flèche ▼ apparaîtra au-dessus de l'icône de cuisson programmée  et les chiffres des heures commenceront à clignoter. Pour quitter la fonction de temporisation automatique, appuyez à nouveau simultanément sur les touches + et -.
3. La temporisation est programmée en heures et en minutes (et non pas en sélectionnant une heure spécifique). Appuyez sur la touche + ou - jusqu'à ce que les heures/minutes de temporisation souhaitée apparaissent sur l'affichage.
4. Appuyez sur le bouton **TIME** (heure). Les chiffres des minutes vont commencer à clignoter.
5. Appuyez sur la touche + ou - jusqu'à ce que le nombre souhaité de minutes de temporisation apparaisse sur l'affichage.
6. Appuyez sur la touche X pour démarrer la fonction de temporisation automatique.

ASTUCES, CONSEILS ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Veillez à ce que le niveau d'eau reste toujours au-dessus de la marque Min de la fenêtre de niveau d'eau.
- Le couvercle du cuiseur à vapeur doit être placé à tout moment sur le cuiseur pendant la production de vapeur.
- Pour arrêter à tout moment la production de vapeur, appuyez sur le bouton .
- Disposez les aliments en une seule couche.
- La cuisson des aliments découpés de manière uniforme sera plus régulière.
- Mélangez les aliments à mi-cuisson si vous utilisez un cycle de cuisson à la vapeur plus long afin d'assurer une cuisson plus uniforme.
- Les aliments qui nécessitent des durées de cuisson plus longues doivent être placés dans les paniers de cuisson à la vapeur des niveaux inférieurs.
- Placez les aliments qui nécessitent une cuisson à la vapeur plus douce ou des durées de cuisson plus courts dans les paniers des niveaux supérieurs.
- Vous devrez faire plusieurs essais pour identifier les durées qui s'adaptent le mieux à vos aliments et combinaisons d'aliments préférés.
- Utilisez le bol de riz pour cuire tous types d'aliments en sauce ou plongés dans un liquide.
- Les volailles et les poissons peuvent produire des jus riches en saveurs. Pour éviter la perte de ces saveurs, emballez ces aliments dans du papier aluminium.
- N'utilisez pas les moules ouvertes avant la cuisson. Cuissez à la vapeur jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent entièrement, et jetez celles qui ne sont pas ouvertes après la cuisson.
- Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- Vous devriez cuire les légumes à feuilles aussi peu que possible, de façon à les maintenir bien verts et croquants. Si vous les plongez dans de l'eau glacée, vous pouvez arrêter le processus de cuisson.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
2. Retirez le couvercle, les paniers, le plateau d'égouttage, le tube de guidage de la vapeur et le bol de riz.
3. Videz le réservoir d'eau et essuyez-le avec un chiffon propre et humide. NE PLONGEZ PAS le bloc de base dans l'eau.
4. Lavez toutes les parties amovibles dans de l'eau chaude savonneuse ou sur la grille supérieure du lave-vaisselle.

RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
2. Pour un rangement commode, vous pouvez placer les paniers l'un dans l'autre. Placez le bol de riz dans le panier 1. Placez le panier 1 dans le panier 2 et placez ensuite ces deux paniers dans le panier 3.

DÉTARTRAGE DE VOTRE CUISEUR À VAPEUR

Au fil du temps, des dépôts minéraux peuvent affecter la performance de votre cuiseur à vapeur. Il est recommandé d'éliminer ces dépôts (c'est-à-dire d'effectuer un détartrage) tous les 3 mois.

1. Préparez environ 1 litre de solution de détartrage en suivant les instructions du fabricant. Versez la solution dans le réservoir à eau.
2. Positionnez le tube de guidage de la vapeur, le plateau d'égouttage, un panier à vapeur et le couvercle.
3. Faites fonctionner le cuiseur à vapeur pendant 25 minutes
4. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
5. Videz la solution de détartrage.
6. Répétez les étapes 1 à 4 en utilisant uniquement de l'eau. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les résidus du produit détartrant aient été éliminés.
7. Lavez toutes les parties amovibles dans de l'eau chaude savonneuse ou sur la grille supérieure du lave-vaisselle.



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

RECETTES

SALADE DE POMMES DE TERRE ET DE JEUNES OIGNONS À LA CRÈME FRAÎCHE

(Pour 4 personnes)

- 200 g de pommes de terre nouvelles
- 1 bouquet d'oignons jeunes, coupés en fines lamelles
- 120 g de crème fraîche
- 3 g de paprika
- 3 g de chili en poudre
- ½ bouquet de coriandre fraîche
- Sel et poivre

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 15 à 20 minutes. Retirez-les quand elles sont cuites et laissez-le refroidir. Lorsque les pommes de terre sont refroidies, coupez-les en morceaux de 1 à 2 cm.

Placez tous les autres ingrédients dans un récipient et mélangez avant de servir.

SALADE RUSSE (Pour 6 personnes)

- 4 pommes de terre
- 2 carottes
- 30 g de petits pois
- Mayonnaise
- ½ bouquet de persil frais à feuilles plates, haché
- Sel et poivre

Faites cuire les pommes de terre et les carottes épluchées jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirez-les quand elles sont cuites et laissez-le refroidir. Lorsque les pommes de terre et les carottes sont refroidies, épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés et coupez les carottes en dés. Mélangez les pommes de terre, les carottes, les petits pois et la mayonnaise dans un récipient. Assaisonnez et ajoutez le persil.

POMMES DE TERRE ÉCRASÉES À L'HUILE D'OLIVE (Pour 4 personnes)

- 200 g de pommes de terre nouvelles
- 2 échalotes, finement coupées
- 30 ml d'huile d'olive
- ½ bouquet de ciboulette
- Sel et poivre

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur pendant environ 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir. Retirez-les quand elles sont cuites et laissez-le refroidir. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez ensuite les échalotes et faites cuire pendant 2 à 3 minutes (sans dorer). Ajoutez les pommes de terre et écrasez-les légèrement avec une fourchette. Assaisonnez et ajoutez la ciboulette.

BOULETTES DE PORC AU PIMENT

(ingrédients pour une douzaine de boulettes)

- 500 g de hachis de porc
- 1 piment rouge, épépiné, finement coupé
- 10 g de gingembre frais, finement coupé
- 2 oignons jeunes, finement coupés
- 3 g de cumin moulu
- 3 g de paprika

- 2 gousses d'ail, finement hachées
- ½ bouquet de coriandre fraîche
- Sel et poivre

Mélangez tous les ingrédients dans un récipient. Divisez le mélange en portions égales et formez des boulettes de taille appropriée. Veillez à ce que le mélange soit bien compact afin d'éviter que les boulettes ne se déforment pendant la cuisson. Faites cuire à la vapeur pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les jus soient transparents.

DORADE AU GINGEMBRE ET AUX JEUNES OIGNONS (Pour 4 personnes)

- 6 filets de poisson, de 150 g chacun environ
- 20 g de gingembre frais, finement râpé
- 6 jeunes oignons, en fines lamelles
- 2 citrons, jus et zeste
- 75 ml de vin blanc
- 30 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

Prenez un morceau de papier aluminium d'environ 15 cm sur 25 cm et un morceau de papier de cuisson d'environ 5 cm sur 10 cm. Étalez le papier aluminium et placez le papier de cuisson au centre de ce dernier. Déposez un filet de poisson sur le papier de cuisson. Répétez l'opération pour chaque filet de poisson. Divisez les autres ingrédients de manière uniforme entre les filets et assaisonnez. Unissez les quatre bords du papier aluminium sur le poisson pour créer un colis. Placez les colis dans le panier à vapeur et faites cuire à la vapeur pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce que le poisson commence à s'écailler.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar. Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

 Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden. De oppervlakte van het verwarmingselement blijft enige tijd warm.

- Gebruik het apparaat niet met bevroren vlees of gevogelte; ontdooi etenswaren volledig voor gebruik.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- Reik niet over het apparaat heen en houd uw handen, armen, gezicht etc. verwijderd van de vrijkomende stoom.
- Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

- | | |
|----------------|--|
| A. Deksel | H. Vulopening |
| B. Mand nr. 3 | I. Stoompijp |
| C. Mand nr. 2 | J. Waterreservoir |
| D. Rijstkom | K. Basismodule |
| E. Mand nr. 1 | L. Kijkglas voor waterniveau |
| F. Trekelement | M. Bedieningspaneel |
| G. Lekbakje |  vaatwasmachine – bovenste korf |

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

Was de verwijderbare onderdelen in warm zeepwater, spoel deze goed en droog ze.

MONTAGE

1. Plaats uw stomer op een vlakke, horizontale, hittebestendige ondergrond. Laat aan alle kanten voldoende ventilatieruimte vrij om schade aan kasten, wanden enz. te voorkomen.
2. Plaats de stoompijp rond het verwarmingselement. De drie gaten in de pijp moeten over de drie pinnen vallen (Afb. R).
3. Plaats het lekbakje over het waterreservoir.

- Plaats de stoommand(en) op het lekbakje. De handgrepen van de manden zijn 1, 2 en 3 genummerd. Plaats mand 1 onderaan, 2 in het midden en 3 bovenaan.
- Plaats het deksel op de bovenste stoommand.

VULLEN

- Vul het waterreservoir met, koud kraanwater. Het peil moet boven Min. en onder Max. in het peilvenster staan. Vul nooit boven Max.
 - U kunt het reservoir rechtstreeks of door de vulopening aan de achterkant vullen (Afb. P).
- Als u water bijvult tijdens het stomen, moet u altijd de vulopening gebruiken.

TREKELEMENT

Het trekelement kan tijdens het stomen gebruikt worden om smaak toe te voegen. Bevochtig het rooster licht en vul een van de volgende elementen toe:

- kruiden en specerijen (heel of grofgehakt)
- teentjes knoflook (heel of gesneden)
- dunne schijfjes citrusfruit zoals citroen of limoen

RIJST KOKEN

- Doe de droge rijst en het water in de rijstkom in de hoeveelheden die op het pakket staan aangegeven.
- Plaats de rijstkom in de onderste stoommand.
- Plaats het deksel op de stoommand.
- Stel de timer in op 25-30 minuten en druk op .
- Controleer dat de rijst naar wens gekookt is. Pas de stoomtijd aan als dit niet het geval is.
- Als u meerdere stoommanden gebruikt, kookt u rijst altijd in de onderste mand.
- De kooktijden voor bruine rijst en wilde rijst verschillen.

UW STOMER PROGRAMMEREN

De klok instellen

- Steek de stekker van uw stomer in het stopcontact.
- De digitale klok geeft 00:00 aan.
- Druk eenmaal op de knop **TIME**. De uren beginnen te knippen.
- Druk op + of - tot de juiste uren op de display worden weergegeven. De klok is ingesteld op 24-uursformaat.
- Druk nogmaals op de knop **TIME**. De minuten beginnen te knippen.
- Druk op + of - tot de juiste minuten op de display worden weergegeven.
- Na 20 seconden stoppen de cijfers te knippen om aan te geven dat de klok is ingesteld.
- De tijd moet opnieuw worden ingesteld indien uw stomer van het elektriciteitsnet wordt ontkoppeld of er een stroomonderbreking plaatsvindt.

De stoomtijd instellen

- Zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is. Houd dit tijdens het stomen in de gaten.
- Druk herhaaldelijk op de knop **TIME** tot de ▼ op de display (bijna) overeenkomt met de stoomtijd die u nodig hebt.
- Als u de tijd moet bijstellen, gebruikt u de knoppen + en - tot de exacte benodigde stoomtijd wordt weergegeven.
- Druk op  om het stomen te starten. De timer telt af in stappen van één minuut.
- Als het stomen voltooid is, piept uw stomer een aantal malen en verschijnt een pijl ▼ boven het pictogram stomen voltooid (✓).
- Het verwarmingselement wordt uitgeschakeld.

WAARSCHUWING

Wees bijzonder voorzichtig wanneer u de manden verwijderd. Verwijder nooit alle manden tegelijk. Verwijder de manden een voor een, begin met de bovenste mand. Gebruik ovenwanten of een gelijkwaardig product om u te beschermen tegen brandwonden door stoom.

Gesuggereerde stoomtijden

Dit voedsel kan het beste bereid worden door met een koude stomer te beginnen. Vul het reservoir met koud water, voeg de ingrediënten toe en stel de timer in volgens de tabel.

Voedsel (vers)	Opmerkingen	Tijd (minuten)
Broccoli	In bloempjes/stukken van 1-2 cm snijden	13-15
Sperziebonen	Vlak in de mand leggen	13-15
Wortels	In stukken van ong. ½ cm dik snijden	17-19
Kool (savooiekool)	In stukken scheuren of snijden	11-13
Asperges	Vlak in de mand leggen	11-13
Courgettes	In stukken van ong. ½ cm dik snijden	9-11
Spruiten	Heel (diam. ong. 2 cm)	13-15
Bloemkool	In bloempjes/stukken van 1-2 cm snijden	15-17
Maïs	Heel, als kolf	17-21
Aardappels	Nieuwe aardappels of aardappels in stukjes van 1-2 cm	21-23

Het volgende voedsel kan het beste toegevoegd worden zodra uw stomer stoom produceert. Voeg de ingrediënten toe aan de mand(en) en plaats het deksel, maar zet de manden pas op het lekbakje zodra er stoom wordt geproduceerd. Zodra er stoom wordt geproduceerd, zet u de mand(en) met het voedsel voorzichtig op het lekbakje, gebruik ovenwanten of een gelijkwaardig product.

Voedsel (vers)	Opmerkingen	Tijd (minuten)
Gekookt ei	Zacht / medium / hard / doorbakken	5-6/7-8/9-10/11-12
Gepocheerd ei	In een kommetje of kleine schaal plaatsen	5-6
Kipfilet	Vlinderen of in stukjes van 1-2 cm snijden	12-14
Zalm/ronde vis	Kabeljauw, schelvis enz.	7-9
Platvis, witvis	Schol, schar, panga enz.	3-4
Stevige vis	Tonijn, zwaardvis enz.	7-9
Mosselen	Halverwege de bereiding roeren	8-10
Grote garnalen	De schaal verwijderen. 2-3 minuten stomen of tot de garnalen helemaal gaar zijn. Halverwege de bereiding roeren.	

De automatisch vertraging gebruiken

U kunt het starten van de bereiding uitstellen door de automatische vertraging te gebruiken.

BELANGRIJK Deze functie wordt alleen aanbevolen voor rijst en groente en kan beter niet gebruikt worden voor eieren of vlees.

- Volg stap 1-4 van **De stoomtijd instellen**
- Druk tegelijkertijd op + en -. Er verschijnt een pijl ▼ boven het pictogram  vertraagd bereiden en de uren beginnen te knipperen. Om de automatische vertraging te verlaten, drukt u opnieuw tegelijkertijd op + en -.
- De vertraging wordt ingesteld in uren en minuten (niet door een specifieke tijd te selecteren). Druk op + en - tot het gewenste aantal uren/minuten vertraging op de display wordt weergegeven.
- Druk op de knop **TIME**. De minuten beginnen te knipperen.
- Druk op + en - tot het gewenste aantal minuten vertraging op de display wordt weergegeven.
- Druk op  om de automatische vertraging te starten.

HINTS, TIPS EN VOEDSELVEILIGHEID

- Zorg ervoor dat het waterpeil altijd boven het merkteken Min. van het kijkglas voor waterniveau blijft.
- Het stoomdeksel moet altijd op de mand blijven tijdens het stomen.
- Om op welk moment dan ook het stomen te stoppen, drukt u op .
- Plaats het voedsel in een enkele laag.
- Gelijkmatig gesneden voedsel stoomt gelijkmatiger.
- Roer het voedsel halverwege een langere stoomperiode voor gelijkmatiger stomen.
- Voedsel dat langer moet garen, moet in de onderste stoommanden geplaatst worden.

- Plaats voedsel dat zacht of korter moet garen in de hogere manden.
- U zult moeten experimenten om de tijden te vinden die bij uw favoriete voedsel en combinaties passen.
- Gebruik de rijstkom om voedsel in saus of vloeistof te bereiden.
- Sap van kip of vis kan druppen en smaken overbrengen. Verpak ze in folie om dit te voorkomen.
- Gebruik geen mosselen die voor het stomen open zijn. Stoom ze totdat de schelpen volledig open zijn en gooi mosselen waarvan de schelpen na het stomen nog dicht zijn weg.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- U moet bladgroentes zo min mogelijk koken, zodat ze groen en knapperig blijven. Door ze in ijswater te dopen zal het kookproces stoppen.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen.
2. Verwijder het deksel, de manden, het lekbakje, de stoompijp en de rijstkom.
3. Leeg het waterreservoir en veeg af met een schone, vochtige doek. Dompel de basismodule NIET onder in water.
4. Was alle afneembare elementen met warm zeepwater of in de bovenste lade van de vaatwasser.

OPSLAG

1. Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
2. U kunt de manden handig in elkaar zetten om ze op te bergen. Zet de rijstkom in mand 1. Zet mand 1 in mand 2 en vervolgens beide in mand 3.

UW STOMER ONTKALKEN

Door de tijd heen kan minerale afzetting de prestatie van uw stomer nadelig beïnvloeden. Het wordt aanbevolen om deze afzetting om de 3 maanden te verwijderen (ontkalken).

1. Maak ongeveer 1 liter ontkalkingsoplossing volgens de instructies van de fabrikant. Giet de oplossing in het waterreservoir.
2. Plaats de stoompijp, het lekbakje, een stoommand en het deksel.
3. Stoom gedurende 25 minuten.
4. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
5. Giet de ontkalkingsoplossing af.
6. Herhaal stap 1-4 met schoon water. Herhaal tot alle sporen van ontkalken verwijderd zijn.
7. Was alle afneembare elementen met warm zeepwater of in de bovenste lade van de vaatwasser.



MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

RECEPTJES

AARDAPPELSALADE MET LENTE-UITJES EN CRÈME FRAICHE (4 personen)

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| • 200 g nieuwe aardappels | • 3 g chilipoeder |
| • 1 bosje lente-uitjes, dun gesneden | • ½ bosje verse koriander |
| • 120 g Crème fraîche | • Zout en peper |
| • 3 g paprika | |

Stoom de aardappels ongeveer 15-20 minuten. Haal ze van het vuur wanneer ze gaar zijn en laat ze afkoelen. Snijd de afgekoelde aardappels in stukjes van 1-2 cm. Doe alle ingrediënten in een kom en meng voordat u de salade opdient.

HUZARENSALADE (6 personen)

- | | |
|----------------|---|
| • 4 aardappels | • Mayonaise |
| • 2 wortels | • ¼ bosje platte peterselie, fijngehakt |
| • 30 g erwten | • Zout en peper |

Stoom de aardappels en de wortels tot ze zacht zijn. Haal ze van het vuur wanneer ze gaar zijn en laat ze afkoelen. Schil de aardappels zodra ze afgekoeld zijn en snijd de aardappels en wortels in dobbelsteentjes. Meng de aardappels, wortels, erwten en mayonaise in een kom. Maak op smaak en roer de peterselie erdoor.

GEPLETTE AARDAPPELS MET OLIJFOLIE (4 personen)

- 200 g nieuwe aardappels
- 2 sjalotjes, fijngesneden
- 30 ml olijfolie
- 1/2 bosje bieslook
- Zout en peper

Stoom de aardappels ongeveer 15-20 minuten tot ze zacht worden. Haal ze van het vuur wanneer ze gaar zijn en laat ze afkoelen. Verwarm de olijfolie in een pan, voeg de sjalotjes toe en laat 2-3 minuten koken (zonder bruin te laten worden). Voeg de aardappels toe en plet ze licht met een vork. Maak op smaak en roer de bieslook erdoor.

PITTIGE VARKENSGEHAKTBALLETJES (ong. 12 stuks)

- 500 g varkensgehakt
- 1 rode peper, zonder zaadjes, fijngesneden
- 10 g verse gember, fijngesneden
- 2 lente-uitjes, fijngesneden
- 3 g gemalen komijn
- 3 g paprika
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1/2 bosje verse koriander
- Zout en peper

Meng alle ingrediënten in een kom. Verdeel het mengsel in gelijke hoeveelheden en rol er mooie balletjes van. Houd het mengsel compact, zodat de balletjes niet uit elkaar vallen tijdens het garen. Stoom 10-12 minuten of tot het sap helder is.

ZEEBRASEM MET GEMBER EN LENTE-UITJES (4 personen)

- 6 visfilets, ong. 150 g stuk
- 20 g fijngerasppte verse gember
- 6 lente-uitjes, dun gesneden
- 2 citroenen, sap en schilletjes
- 75 ml witte wijn
- 30 ml olijfolie
- Zout en peper

Neem een stuk aluminiumfolie van ong. 15 bij 25 cm en een stuk bakpapier van ong. 5 bij 10 cm. Leg het aluminiumfolie neer met het bakpapier in het midden. Plaats een visfilet op het bakpapier. Herhaal dit voor elke visfilet. Verdeel de overige ingrediënten gelijkmatig over de visfilets en maak op smaak. Breng de vier zijden van het aluminiumfolie boven de visfilet samen om een pakketje te maken. Plaats de pakketjes in de stoommand en stoom ongeveer 12 minuten, of tot u de vis eenvoudig uit elkaar kunt halen.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore agli otto anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali che abbiano ricevuto istruzioni appropriate e che abbiano compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. L'uso, la pulizia o la manutenzione dell'apparecchio può essere effettuata solo da bambini di età superiore agli otto anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.

 Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde. La superficie dell'elemento di riscaldamento rimarrà calda per un po' dopo l'uso.

- Non mettere nell'apparecchio carne o pollame congelato; scongelarli bene prima di usarla.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Non sporgersi sopra la pentola, e tenere lontano le mani, le braccia, il volto, ecc. dal vapore che fuoriesce.
- Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.
- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

- | | |
|---------------------------|--|
| A. Coperchio | H. Apertura inserimento acqua |
| B. Cestello numero 3 | I. Guida vapore |
| C. Cestello numero 2 | J. Serbatoio acqua |
| D. Ciotola per il riso | K. Base |
| E. Cestello numero 1 | L. Finestrino di livello dell'acqua |
| F. Infusore | M. Pannello di controllo |
| G. Vassoio raccogli gocce |  lavastoviglie - cestello superiore |

AL PRIMO UTILIZZO

Lavare le parti rimovibili in acqua calda e detersivo, sciacquare bene e asciugare.

MONTAGGIO

1. Posizionare la vaporiera su una superficie stabile, in piano, resistente al calore. Lasciare uno spazio adeguato per la ventilazione su tutti i lati per evitare danni a mobili, pareti, ecc.
2. Posizionare la guida vapore intorno all'elemento di riscaldamento. I tre fori della guida devono corrispondere ai tre perni (Fig. R).
3. Posizionare saldamente il vassoio raccogli gocce sul serbatoio dell'acqua.

4. Posizionare il/i cestello/i per la cottura a vapore sopra il vassoio raccogli gocce. Le maniglie dei cestelli sono contrassegnate con i numeri 1, 2 e 3. Posizionare il cestello 1 sul livello più basso, il numero 2 sul livello medio e il numero 3 sul livello superiore.
5. Posizionare il coperchio sopra il cestello per la cottura a vapore più alto.

RIEMPIMENTO

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda di rubinetto. Il livello deve essere sopra il segnale Min e sotto il segnale Max del finestrino di livello dell'acqua. Non riempire al di sopra del livello Max.
 2. E' possibile riempire il serbatoio direttamente o mediante la l'apertura posta sul retro (Fig. P).
- Per ricaricare il serbatoio d'acqua durante la cottura a vapore, utilizzare l'apposita apertura..

INFUSORE

L'infusore può essere utilizzato durante la cottura a vapore per aggiungere condimento. Bagnare delicatamente il setaccio poi aggiungere uno qualsiasi dei seguenti ingredienti al setaccio:

- Odori e spezie (interi o tritati grossolanamente)
- Spicchi di aglio (interi o affettati)
- Fette sottili di agrumi come limone o lime

COME CUOCERE IL RISO

1. Aggiungere riso asciutto e acqua nella ciotola per il riso secondo la proporzione indicata sul pacchetto.
 2. Disporre la ciotola per il riso nel cestello inferiore per la cottura a vapore.
 3. Mettere il coperchio sul cestello per la cottura a vapore.
 4. Impostare il timer a 25 - 30 minuti e premere il pulsante .
 5. Controllare che la cottura del riso sia di vostro gradimento. Regolare i tempi di cottura a vapore se non lo avete ancora fatto.
- Quando si utilizzano più cestelli per la cottura a vapore, cuocere il riso nel cestello più basso.
 - I tempi di cottura del riso integrale e del riso selvatico sono diversi.

PROGRAMMAZIONE DELLA VAPORIERA

Impostazione dell'orologio

1. Collegare la vaporiera alla presa.
 2. L'orologio digitale visualizza 00:00.
 3. Premere una volta il pulsante **TIME**. Le cifre dell'ora iniziano a lampeggiare.
 4. Premere + o - fino a quando l'ora esatta appare sul display. L'orologio è impostato sul formato 24 ore.
 5. Premere di nuovo il pulsante **TIME**. Le cifre dei minuti iniziano a lampeggiare.
 6. Premere + o - fino a quando sul display appaiono i minuti esatti.
 7. Dopo 20 secondi, le cifre dell'orologio smettono di lampeggiare per indicare che l'orologio è stato impostato.
- Se la vaporiera viene scollegata dalla presa di corrente o se l'alimentazione viene interrotta, bisogna reimpostare l'orario.

Impostazione del tempo di cottura a vapore

1. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia stato riempito. Controllare durante la cottura a vapore.
2. Premere ripetutamente il pulsante **TIME** fino a quando il simbolo  sulla schermata del display si trova allineato all'orario di cottura a vapore più vicino a quello desiderato.
3. Se bisogna regolare l'ora, utilizzare i pulsanti + e - fino a quando il display indica esattamente l'ora desiderata.
4. Premere il pulsante  per iniziare la cottura a vapore. Il timer inizia il conto alla rovescia con avanzamenti di un minuto.
5. Quando la cottura a vapore è completata, la vaporiera emette diverse volte un segnale acustico e appare una freccia  sopra l'icona di fine vapore (.
6. L'elemento di riscaldamento si spegne.

AVVERTENZA

Prestare molta cura nel rimuovere i cestelli. Non rimuovere tutti i cestelli in una volta sola.

Rimuoverli uno alla volta iniziando da quello superiore. Utilizzare dei guanti da forno o simili per proteggersi dalle ustioni che potrebbero essere provocate dal vapore caldo.

Tempi di cottura a vapore consigliati

E' bene cuocere questi alimenti utilizzando la vaporiera a freddo. Riempire il serbatoio di acqua fredda, aggiungere gli ingredienti e impostare il timer secondo la tabella.

Alimento (fresco)	Note	Tempo (minuti)
Broccoli	Tagliare in pezzi/infiorescenze di 1-2 cm	13-15
Fagiolini	Disporre sul fondo del cestello	13-15
Carote	Fare delle fette di circa ½ centimetro di spessore	17-19
Cavolo (cavolo verza)	Spezzare o tagliare a pezzi	11-13
Asparago	Disporre sul fondo del cestello	11-13
Zucchine	Fare delle fette di circa ½ centimetro di spessore	9-11
Cavolini	Intero (circa 2 centimetri di diametro)	13-15
Cavolfiore	Tagliare in pezzi/infiorescenze di 1-2 cm)	15-17
Mais dolce	Intero, sulla pannocchia	17-21
Patate	Patate novelle o patate comuni tagliate in pezzi di 1-2 cm	21-23

I seguenti alimenti devono essere cucinati quando la pentola inizia a produrre vapore. Aggiungere gli ingredienti al/i cestello/i e coprire con il coperchio ma non mettere i cestelli sul vassoio raccogli gocce fino a quando c'è produzione di vapore. Una volta iniziata la cottura a vapore, collocare con cura il/i cestello/i con dentro il cibo sul vassoio raccogli gocce utilizzando dei guanti da forno o simili e avviare il timer.

Alimento (fresco)	Note	Tempo (minuti)
Uovo bollito	Morbido / Medio / Duro / Ben cotto	5-6/7-8/9-10/11-12
Uovo in camicia	Collocare in un pirottino o un piattino	5-6
Petto di pollo	Aprire a ventaglio o tagliare a cubetti di 1-2 cm	12-14
Salmone/filetti di pesce	Merluzzo, eglefino, ecc.	7-9
Pesce piatto bianco	Platessa, sogliola, pangasio, ecc.	3-4
Pesce a tranci	Tonno, pesce spada, ecc.	7-9
Cozze	Mescolare a metà cottura	8-10
Gamberi reali	Togliere i gusci. Cuocere a vapore per 2-3 minuti o fino a quando i gamberi sono completamente cotti. Mescolare a metà cottura.	

Come utilizzare la funzione di avvio ritardato

E' possibile programmare l'inizio della cottura utilizzando la funzione di avvio ritardato.

IMPORTANTE Questa funzione è consigliata solo per riso e verdure e non deve essere utilizzata per carne o uova.

1. Seguire i punti 1 - 4 dell'impostazione del tempo di cottura a vapore
2. Premere i pulsanti + e - simultaneamente. Appare una freccia ▼ sull'icona di cottura ritardata  e la cifra dell'ora inizia a lampeggiare. Per uscire dalla funzione di avvio ritardato, premere di nuovo i pulsanti + e - simultaneamente.
3. Il ritardo è impostato in ore e minuti (non selezionando un'ora specifica). Premere + o - fino a quando sul display appare il numero di ore/minuti di ritardo desiderato.
4. Premere il pulsante **TIME**. Le cifre dei minuti iniziano a lampeggiare.
5. Premere + o - fino a quando sul display appare il numero di minuti di ritardo desiderato.
6. Premere il pulsante  per iniziare l'avvio ritardato.

CONSIGLI, SUGGERIMENTI E SICUREZZA DEL CIBO

- Assicurarsi che il livello dell'acqua sia al di sopra del segno Min nel finestrino di livello dell'acqua.
- Il coperchio della vaporiera deve essere inserito al suo posto durante la cottura a vapore.
- Per fermare in qualsiasi momento la cottura a vapore, premere il pulsante .
- Sistemare il cibo su un unico strato.
- Tagliando in modo uniforme gli alimenti si ottiene una cottura a vapore più uniforme.

- Mescolare il cibo a metà ciclo di vapore per ottenere una vaporizzazione più uniforme.
- Gli alimenti che richiedono tempi di cottura più lunghi devono essere posizionati nei cestelli per la cottura al vapore più bassi.
- Disporre gli alimenti che richiedono una cottura a vapore delicata o tempi di cottura più brevi nei cestelli più alti.
- Dovrete individuare i tempi di cottura che si adattano ai vostri cibi preferiti e ai vari abbinamenti.
- Utilizzare la ciotola per il riso per cucinare tutti gli alimenti con salsa o liquido.
- I succhi di pollame o pesce possono gocciolare e trasferire i sapori. Per evitare ciò, avvolgerli in carta di alluminio.
- Non usare le cozze che si sono aperte prima della cottura. Cuocerle a vapore fino a quando il guscio è completamente aperto, e gettare via quelle che dopo la cottura non si sono aperte.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Le verdure a foglia dovranno cuocere il meno possibile, per rimanere verdi e croccanti. Immergendole in acqua ghiacciata arresterete il processo di cottura.

CURA E MANUTENZIONE

1. Spegner l'apparecchio, scollegarlo e lasciarlo raffreddare.
2. Rimuovere coperchio, cestelli, vassoio raccogli gocce, guida vapore e ciotola per il riso.
3. Svotare il serbatoio e pulirlo con un panno pulito inumidito. NON immergere la base in acqua.
4. Lavare le parti amovibili con acqua calda e detersivo o nel cestello superiore della lavastoviglie.

CONSERVAZIONE

1. Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
2. Per comodità, è possibile impilare i cestelli l'uno dentro l'altro prima di riporli. Mettere la ciotola per il riso all'interno del cestello 1. Inserire il cestello 1 nel cestello 2, poi inserirli entrambi nel cestello 3.

DECALCIFICAZIONE DELLA VAPORIERA

Con il passare del tempo, i depositi di minerali possono influire sulle performance della vaporiera. Si raccomanda di rimuovere questi depositi (o decalcificare) ogni 3 mesi.

1. Preparare circa 1 litro di soluzione decalcificante seguendo le istruzioni del produttore. Versare la soluzione nel serbatoio dell'acqua.
2. Montare la guida vapore, il vassoio raccogli gocce, un cestello per la cottura a vapore e il coperchio.
3. Far funzionare per 25 minuti.
4. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
5. Fare fuoriuscire la soluzione decalcificante.
6. Ripetere le fasi 1-4 utilizzando solo acqua. Ripetere fino a quando tutte le tracce di decalcificante sono state rimosse.
7. Lavare le parti amovibili con acqua calda e detersivo o nel cestello superiore della lavastoviglie.



PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

RICETTA

INSALATA DI PATATE, CIPOLLOTTI E CRÈME FRAÎCHE (4 porzioni)

- 200 g di patate novelle
- 1 mazzo di cipollotti, affettati finemente
- 120 g di Crème Fraîche
- 3 g di paprica
- 3 g di peperoncino in polvere
- ½ mazzetto di coriandolo fresco
- Sale e pepe

Cuocere a vapore le patate per circa 15-20 minuti. Togliere dalla vaporiera una volta cotte e lasciare raffreddare. Una volta raffreddate, tagliare le patate in pezzi di 1-2 cm. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolarli prima di servire.

INSALATA RUSSA (6 porzioni)

- 4 patate
- 2 carote
- 30 g di piselli
- Maionese
- ¼ di mazzetto di prezzemolo fresco in foglie, tritato
- Sale e pepe

Cuocere a vapore le patate e le carote pelate fino a quando diventano morbide. Togliere dalla vaporiera appena cotte e lasciare raffreddare. Una volta raffreddate, sbucciare e tagliare le patate a cubetti e tagliare a cubetti le carote. Mescolare patate, carote, piselli e maionese in una ciotola. Condire e incorporare al prezzemolo.

PATATE SCHIACCIATE CON OLIO DI OLIVA (4 porzioni)

- 200 g di patate novelle
- 2 scalogni, finemente tritati
- 30 ml di olio di oliva
- ½ mazzetto di erba cipollina
- Sale e pepe

Cuocere a vapore le patate per circa 15-20 minuti fino a quando iniziano a diventare morbide. Togliere dalla vaporiera una volta cotte e lasciare raffreddare. Scaldare l'olio di oliva in una padella, poi aggiungere gli scalogni e cuocere per 2-3 minuti (senza rosolare). Aggiungere le patate e schiacciare leggermente con una forchetta. Condire e poi aggiungere dell'erba cipollina.

POLPETTE DI MAIALE AL CHILLI (Circa 12 pezzi)

- 500 g di macinato di maiale
- 1 peperoncino rosso, senza semi, tagliato finemente a cubetti
- 10 g di zenzero fresco, tagliato finemente a cubetti
- 2 cipollotti, tagliati finemente a cubetti
- 3 g di cumino macinato
- 3 g di paprica
- 2 spicchi di aglio, tritati finemente
- ½ mazzo di coriandolo fresco
- Sale e pepe

Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola. Dividere l'impasto in parti uguali e arrotolare formando delle palline di dimensioni adeguate. Mantenere l'impasto ben compatto per evitare che si apra durante la cottura. Cuocere a vapore per 10-12 minuti o fino a quando i succhi diventano chiari.

ORATA CON ZENZERO E CIPOLLOTTO

- 6 filetti di pesce, ca. 150 g ciascuno
- 20 g di zenzero fresco, finemente grattugiato
- 6 cipollotti, finemente affettati
- 2 limoni, succo e scorza
- 75 ml di vino bianco
- 30 ml di olio di oliva
- Sale e pepe

Prendere un foglio di carta di alluminio di circa 15 cm per 25 cm e uno di carta da forno di circa 5 cm per 10 cm. Distendere il foglio di alluminio e mettere la carta da forno al centro sopra il foglio. Disporre un filetto di pesce sulla carta da forno. Ripetere l'operazione per ogni filetto di pesce. Dividere gli altri ingredienti in parti uguali tra filetti e condimento. Chiudere insieme le quattro estremità della carta di alluminio formando un cartoccio. Disporre i cartocci nel cestello della vaporiera e cuocere a vapore per circa 12 minuti o fino a quando il pesce inizia a sfaldarsi.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

 No sumerja el aparato en líquidos.

 Las superficies del aparato estarán calientes durante su uso. La superficie de la resistencia permanecerá caliente durante cierto tiempo después de su uso.

- No ponga carne congelada en el cocedor a vapor, descongélela antes de usar.
- Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que los jugos salgan claros. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- No pase ninguna parte del cuerpo por encima del aparato, y mantenga las manos, brazos, cara, etc. lejos del alcance del vapor emanante.
- No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

- | | |
|----------------------|---|
| A. Tapa | H. Abertura de llenado de agua |
| B. Cesta número 3 | I. Tubo de vapor |
| C. Cesta número 2 | J. Depósito de agua |
| D. Cubeta para arroz | K. Base |
| E. Cesta número 1 | L. Ventana de nivel de agua |
| F. Infusor | M. Panel de control |
| G. Bandeja de goteo |  Lavavajillas (bandeja superior) |

ANTES DEL PRIMER USO

Lave las partes extraíbles en agua caliente con jabón, aclárelas bien y séquelas.

MONTAJE

1. Coloque el cocedor a vapor sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor. Deje espacio de ventilación suficiente a su alrededor para evitar daños en armarios, paredes, etc.
2. Coloque el tubo de vapor alrededor de la resistencia. Los tres agujeros de la base del tubo deberán encajar en las tres patillas (fig.R).
3. Asiente la bandeja de goteo sobre el depósito de agua.

- Coloque la(s) cesta(s) encima de la bandeja de goteo. Las asas de las cestas están marcadas con los números 1, 2 y 3. Coloque la cesta 1 en el nivel más bajo, la 2 en el nivel intermedio y la 3 en el nivel superior.
- Coloque la tapa sobre la cesta de arriba.

LLENADO

- Llene el depósito con agua fría del grifo. El nivel deberá estar por encima de la marca Min y por debajo de la marca Max de la ventana de nivel de agua. No llene nunca el depósito por encima del nivel Max.
- El depósito puede llenarse directamente o a través de la abertura de llenado de agua situado en la parte trasera (fig. P).
- Al rellenar el nivel de agua durante la cocción, utilice siempre la abertura de llenado.

INFUSOR

El infusor puede utilizarse durante la cocción para dar más sabor. Humedezca ligeramente la rejilla y coloque sobre ella cualquiera de los siguientes ingredientes:

- Hierbas aromáticas y especias (enteras o picadas gruesas)
- Dientes de ajo (enteros o en rodajas)
- Rodajas finas de cítricos, como limón o lima

COCINAR ARROZ

- Añada arroz seco y agua a la cubeta para arroz en las proporciones indicadas en el paquete.
- Meta la cubeta para arroz dentro de la cesta de abajo.
- Coloque la tapa sobre la cesta.
- Regule el temporizador a 25 - 30 minutos y pulse el botón ϕ .
- Compruebe que el arroz ha quedado a su gusto. En caso contrario, ajuste los tiempos de cocción.
- Cuando utilice varias cestas, cueza siempre el arroz en la cesta inferior.
- Los tiempos de cocción serán distintos para el arroz integral y el arroz salvaje.

PROGRAMACIÓN DEL COCEDOR A VAPOR

Puesta en hora del reloj

- Enchufe el cocedor a vapor a la red eléctrica.
- El reloj digital indicará 00:00.
- Pulse una vez el botón **TIME**. Los dígitos de las horas comenzarán a parpadear.
- Pulse + o - hasta obtener la hora correcta en la pantalla. El reloj está configurado en formato de 24 horas.
- Pulse nuevamente el botón **TIME**. Los dígitos de los minutos comenzarán a parpadear.
- Pulse + o - hasta obtener los minutos correctos en la pantalla.
- Al cabo de 20 segundos los dígitos del reloj dejarán de parpadear, indicando que el reloj ha quedado puesto en hora.
- Si se desenchufa el cocedor a vapor o se produce una interrupción del suministro eléctrico, será necesario volver a poner en hora el reloj.

Ajuste del tiempo de cocción

- Compruebe que el depósito de agua está lleno. Vigile el nivel de agua durante la cocción.
- Pulse el botón **TIME** varias veces hasta que la ▼ en la pantalla quede alineada con el tiempo de cocción más próximo al deseado.
- Si necesita ajustar el tiempo, utilice los botones + y - hasta que la pantalla indique el tiempo exacto deseado.
- Pulse el botón ϕ para iniciar la cocción. El temporizador indicará la cuenta atrás a intervalos de un minuto.
- Una vez finalizada la cocción, la vaporera emitirá varios pitidos y aparecerá una flecha ▼ encima del icono de cocción finalizada (✓).
- La resistencia se apagará en este momento.

ADVERTENCIA

Retire las cestas con sumo cuidado. No retire nunca todas las cestas a la vez. Retírelas una por una, empezando por la de arriba. Utilice guantes de cocina o similares para ayudar a protegerse contra quemaduras provocadas por el vapor caliente.

Tiempos de cocción sugeridos

Es preferible cocer estos alimentos empezando con la vaporera fría. Llene el depósito con agua fría, añada los ingredientes y ajuste el temporizador según se indica en la tabla.

Alimentos (frescos)	Notas	Tiempo (minutos)
Brócoli	Cortar en cogollitos/trozos de 1-2 cm	13-15
Judías verdes	Extender de forma plana en la cesta	13-15
Zanahorias	Cortar en rodajas de aprox. ½ cm de grosor	17-19
Col rizada	Cortar en trozos o en tiras	11-13
Espárragos	Extender de forma plana en la cesta	11-13
Calabacines	Cortar en rodajas de aprox. ½ cm de grosor	9-11
Coles de Bruselas	Enteras (aprox. 2 cm de diámetro)	13-15
Coliflor	Cortar en cogollitos/trozos de 1-2 cm	15-17
Maíz	La mazorca entera	17-21
Patatas	Patatas nuevas o patatas cortadas en trozos de 1-2 cm	21-23

Para los siguientes alimentos deberá iniciarse la cocción una vez que la vaporera ya esté generando vapor. Añada los ingredientes a la(s) cesta(s) y cubra con la tapa, pero no coloque las cestas sobre la bandeja de goteo hasta que empiece a producirse vapor. Una vez salga vapor, coloque cuidadosamente sobre la bandeja la(s) cesta(s) con los ingredientes en su interior, utilizando guantes de cocina o protección similar e inicie el temporizador.

Alimentos (frescos)	Notas	Tiempo (minutos)
Huevo duro	Blando / Medio / Duro / Bien hecho	5-6/7-8/9-10/11-12
Huevo escalfado	Colocar en un ramekín o recipiente pequeño	5-6
Pechuga de pollo	Cortar en mariposa o en trozos de 1-2 cm	12-14
Salmón/pescado redondo	Bacalao, abadejo, etc.	7-9
Pescado plano blanco	Platija, lenguado, panga, etc.	3-4
Pescado para filetes	Atún, emperador, etc.	7-9
Mejillones	Remover a mitad de la cocción	8-10
Langostinos	Pelar. Cocer al vapor durante 2-3 minutos o hasta que se hayan hecho por completo. Remover a mitad de la cocción.	

Utilización de la función de inicio en diferido

Es posible retrasar el inicio de la cocción mediante la función de inicio en diferido.

IMPORTANTE: Esta función únicamente se recomienda para arroz y verduras y no deberá utilizarse para carne o huevos.

1. Siga los pasos 1- 4 indicados en **Ajuste del tiempo de cocción**
2. Pulse los botones + y – a la vez. Aparecerá una flecha ▼ encima del icono de inicio en diferido  y el dígito de las horas comenzará a parpadear. Para salir de la función de inicio en diferido, vuelva a pulsar los botones + y – a la vez.
3. El inicio en diferido se configura en horas y minutos (no seleccionando un tiempo determinado). Pulse + o - hasta que aparezca en pantalla el número deseado de horas/minutos de retardo.
4. Pulse el botón **TIME**. Los dígitos de los minutos comenzarán a parpadear.
5. Pulse + o - hasta que aparezca en pantalla el número deseado de minutos de retardo.
6. Pulse el botón  para iniciar el inicio en diferido seleccionado.

INDICACIONES, CONSEJOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Asegúrese de que el nivel de agua se mantiene siempre por encima de la marca Min en la ventana de nivel de agua.
- La tapa del cocedor a vapor deberá permanecer colocada en todo momento durante la cocción.
- Para detener la cocción en cualquier momento, pulse el botón ϕ .
- Coloque los alimentos en una sola capa.
- Los alimentos cortados por igual se cocerán de forma más uniforme.
- En los ciclos de cocción más largos, remueva a mitad del ciclo para asegurar un cocción más uniforme.
- Los alimentos que requieren tiempos de cocción más prolongados deberán colocarse en las cestas inferiores.
- Coloque los alimentos que precisen una cocción suave o tiempos de cocción más cortos en las cestas superiores.
- Será necesario experimentar con los tiempos de cocción para encontrar los que mejor se ajustan a sus alimentos favoritos y sus combinaciones.
- Utilice la cubeta para arroz para cocer cualquier tipo de alimentos en una salsa o líquido.
- Los jugos de las aves o pescados pueden gotear y dar sabor a otros alimentos. Para evitarlo, envuélvalos en papel de aluminio.
- No use mejillones que estén abiertos antes de cocinarlos. Cocine a vapor hasta que las conchas estén totalmente abiertas, y tire los mejillones que no estén abiertos después de cocinarlos.
- Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- Debe cocinar los vegetales de hojas lo menos posible para mantenerlos verdes y crujientes. Sumergiéndolos en agua helada parará el proceso de cocción.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Apague el aparato, desenchúfelo y déjelo enfriar.
2. Retire la tapa, cestas, bandeja de goteo, tubo de vapor y cubeta para arroz.
3. Vacíe el depósito de agua y limpie la base con un paño húmedo limpio. NO sumerja la base en agua.
4. Lave todas las partes extraíbles en agua templada con lavavajillas o en la bandeja superior del lavavajillas.

CÓMO GUARDAR EL COCEDOR A VAPOR

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
2. Para guardar el cocedor a vapor más cómodamente, las cestas pueden anidarse una dentro de la otra. Coloque la cubeta para arroz dentro de la cesta 1. Encaje la cesta 1 dentro de la cesta 2 y a continuación encaje ambas dentro de la cesta 3.

ELIMINACIÓN DE LA CAL

Con el tiempo, las incrustaciones de sustancias minerales pueden afectar al rendimiento del cocedor a vapor. Se recomienda eliminar dichas incrustaciones (eliminar la cal) cada 3 meses.

1. Prepare alrededor de 1 litro de solución desincrustante siguiendo las instrucciones del fabricante. Vierta la solución en el depósito de agua.
2. Coloque el tubo de vapor, la bandeja de goteo, una cesta y la tapa.
3. Deje la vaporera en funcionamiento durante 25 minutos.
4. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo.
5. Vacíe la solución desincrustante.
6. Repita los pasos 1-4 utilizando agua únicamente. Repetir hasta eliminar por completo todo rastro del desincrustante.
7. Lave todas las partes extraíbles en agua templada con lavavajillas o en la bandeja superior del lavavajillas.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

RECETAS

ENSALADA DE PATATA, CEBOLLETA Y CRÈME FRAÎCHE (4 personas)

- 200 g de patatas nuevas
- 1 manojo de cebolletas, en rodajas finas
- 120 g de crème fraîche
- 3 g de pimentón
- 3 g de chile en polvo
- ½ manojo de cilantro fresco
- Sal y pimienta

Hervir las patatas al vapor durante unos 15-20 minutos. Sacarlas una vez cocinadas y dejar enfriar. Una vez frías, cortar las patatas en trozos de 1-2 cm. Poner todos los ingredientes en un bol y mezclar antes de servir.

ENSALADILLA RUSA (6 personas)

- 4 patatas
- 2 zanahorias
- 30 g de guisantes
- Mayonesa
- ¼ de manojo de perejil liso, picado
- Sal y pimienta

Cocinar al vapor las patatas y las zanahorias peladas hasta que se ablanden. Sacarlas una vez cocinadas y dejar enfriar. Una vez frías, pelar las patatas y cortar las patatas y las zanahorias en dados. Combinar las patatas, zanahorias, guisantes y mayonesa en un bol. Sazonar, añadir el perejil y remover.

PATATAS APLASTADAS CON ACEITE DE OLIVA (4 personas)

- 200 g de patatas nuevas
- 2 chalotas, picadas finas
- 30 ml de aceite de oliva
- ½ manojo de cebollinos
- Sal y pimienta

Cocinar las patatas al vapor durante unos 15-20 minutos hasta que empiecen a ablandarse. Sacarlas una vez cocinadas y dejar enfriar. Calentar el aceite de oliva en una sartén y añadir las chalotas dejando que se frían durante 2-3 minutos (sin dorarse). Añadir las patatas y aplastar suavemente con un tenedor. Sazonar, añadir los cebollinos y remover.

ALBÓNDIGAS DE CERDO CON GUINDILLA (Unas 12 piezas)

- 500 g de carne picada de cerdo
- 1 guindilla roja, sin semillas, picada fina
- 10 g de gengibre fresco, picado fino
- 2 cebolletas, picadas finas
- 3 g de comino molido
- 3 g de pimentón
- 2 dientes de ajo, picados finos
- ½ manojo de cilantro fresco
- Sal y pimienta

Mezclar todos los ingredientes en un bol. Dividir la mezcla en partes iguales y formar albóndigas de un tamaño adecuado, compactándolas bien para evitar que se deshagan durante la cocción. Cocinar al vapor durante 10-12 minutos o hasta que los jugos salgan transparentes.

BESUGO CON GENGIBRE Y CEBOLLETAS (4 personas)

- 6 filetes de pescado, de unos 150g cada uno
- 20 g de gengibre fresco, rallado fino
- 6 cebolletas, cortadas en rodajas finas
- 2 limones, su zumo y la ralladura
- 75 ml de vino blanco
- 30 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparar un trozo de papel de aluminio de unos 15cm x 25cm y un trozo de papel de horno de aproximadamente 5cm x 10 cm. Extender el papel de aluminio y colocar el papel de horno centrado encima de este. Colocar un filete de pescado sobre el papel de horno. Repetir la misma operación para cada filete de pescado. Dividir los demás ingredientes a partes iguales entre los filetes y sazonar. Doblar las cuatro esquinas del papel de aluminio sobre el pescado formando un paquete. Meter los paquetes en la cesta del cocedor a vapor y cocer durante unos 12 minutos o hasta que el las lascar del pescado empiecen a separarse.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

 Não coloque o aparelho em líquidos.

 As superfícies do aparelho aquecerão. A superfície da resistência permanecerá quente durante algum tempo após a utilização.

- Não coloque carne ou aves domésticas congeladas no aparelho, descongele completamente antes de utilizar.
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- Não se debruce por cima do aparelho, mantenha as mãos, os braços, a cara, etc. afastados do vapor que sai.
- Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

- | | |
|------------------------|--|
| A. Tampa | H. Entrada de enchimento de água |
| B. Cesto número 3 | I. Guia de vapor |
| C. Cesto número 2 | J. Depósito de água |
| D. Taça de arroz | K. Unidade base |
| E. Cesto número 1 | L. Janela do nível da água |
| F. Elemento de infusão | M. Painel de controlo |
| G. Tabuleiro recetor |  Máquina de lavar loiça (prateleira superior) |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave as peças removíveis em água morna com sabão, enxague bem e seque.

MONTAGEM

1. Coloque a panela de cozedura a vapor numa superfície plana, nivelada e resistente ao calor. Deixe espaço de ventilação adequado em todos os lados para evitar danos a armários, paredes, etc.
2. Coloque o guia de vapor à volta da resistência. Os três orifícios no guia devem ser colocados sobre os três pinos (fig. R).
3. Posicione o tabuleiro recetor de forma segura sobre o depósito de água.

- Coloque o(s) cesto(s) de cozer a vapor por cima do tabuleiro recetor. As pegas do cesto estão assinaladas com 1, 2 e 3. Coloque o cesto 1 no nível mais baixo, o 2 no nível médio e o 3 no nível superior.
- Coloque a tampa sobre o cesto de cozer a vapor que está no nível mais superior.

ENCHER

- Encha o depósito de água com água da torneira fresca e fria. O nível deverá estar acima da marca Min e abaixo da marca Max da janela do nível da água. Nunca encha para além da marca Max.
- Poderá encher o depósito diretamente ou através da entrada de enchimento de água na parte traseira (fig. P).
- Ao aumentar o nível de água durante a cozedura a vapor, utilize sempre a entrada de enchimento de água.

ELEMENTO DE INFUSÃO

O elemento de infusão pode ser usado durante a cozedura a vapor para acrescentar sabor. Humedeça a tela ligeiramente e, em seguida, acrescente à tela qualquer um dos ingredientes seguintes:

- Ervas aromáticas e especiarias (inteiras ou picadas grosseiramente)
- Dentes de alho (inteiros ou fatiados)
- Fatias finas de citrinos, tais como limão ou lima

COZER ARROZ

- Junte o arroz seco e a água à taça de arroz na proporção indicada nas instruções da embalagem.
- Coloque a taça de arroz no cesto de cozer a vapor inferior.
- Coloque a tampa no cesto de cozer a vapor.
- Defina o temporizador para 25-30 minutos e prima o botão .
- Verifique se o arroz está cozinhado ao seu gosto. Caso contrário, ajuste os tempos de cozedura a vapor.
- Quando estiver a usar vários cestos de cozer a vapor, cozinhe o arroz sempre no cesto inferior.
- Os tempos de cozedura de arroz integral e arroz selvagem variarão.

PROGRAMAR A SUA PAINEL DE COZEDURA A VAPOR

Definir o relógio

- Ligue a sua painela de cozedura a vapor à corrente elétrica.
- O relógio digital exibirá 00:00.
- Prima o botão **TIME** (hora) uma vez. Os dígitos das horas começarão a piscar.
- Prima + ou - até que as horas corretas surjam no visor. O relógio tem o formato de 24 horas.
- Prima o botão **TIME** novamente. Os dígitos dos minutos começarão a piscar.
- Prima + ou - até que os minutos corretos surjam no visor.
- Após 20 segundos, os dígitos do relógio param de piscar para indicar que o relógio está definido.
- Se a sua painela de cozedura a vapor estiver desligada da corrente elétrica ou se a energia for interrompida, será necessário repor as horas.

Programar o tempo de cozedura a vapor

- Certifique-se de que o depósito de água está cheio. Monitorize o depósito durante a cozedura a vapor.
- Prima o botão **TIME** repetidamente até que ▼ presente no visor fique alinhado com a hora de cozedura a vapor mais próxima que pretende.
- Se precisar de ajustar o tempo, use os botões + e - até que o visor apresente o tempo exato pretendido.
- Prima o botão  para iniciar a cozedura a vapor. O temporizador realiza a contagem decrescente em incrementos de um minuto.
- Quando a cozedura a vapor estiver concluída, a sua painela de cozedura a vapor emitirá um sinal sonoro várias vezes e surgirá uma seta ▼ por cima do ícone de conclusão da cozedura a vapor (✓).
- A resistência desligar-se-á.

AVISO

Tenha muito cuidado ao remover os cestos. Nunca remova todos os cestos juntos de uma vez.

Remova os cestos um de cada vez começando pelo cesto superior. Use luvas de forno ou semelhante para ajudar a proteger contra queimaduras do vapor quente.

Tempos de cozedura a vapor sugeridos

Estes alimentos ficam melhor cozinhados se usar a sua panela de cozedura a vapor fria no início. Encha o depósito com água fria, junte os ingredientes e programe o temporizador de acordo com a tabela.

Alimento (fresco)	Notas	Tempo (minutos)
Brócolos	Corte em buquês/pedaços de 1-2 cm	13-15
Feijão verde	Coloque no cesto de forma plana	13-15
Cenouras	Corte em fatias de ½ cm de espessura (aprox.)	17-19
Couve (lombarda)	Desfie ou corte em pedaços	11-13
Espargos	Coloque no cesto de forma plana	11-13
Curgetes	Corte em fatias de ½ cm de espessura (aprox.)	9-11
Couves de Bruxelas	Inteiros (2 cm em diâmetro aprox.)	13-15
Couve-flor	Corte em buquês/pedaços de 1-2 cm	15-17
Milho doce	Inteiro, na espiga	17-21
Batatas	Batatas novas ou batatas cortadas em pedaços de 1-2 cm	21-23

Os seguintes alimentos devem ser cozinhados assim que a panela de cozedura a vapor começar a produzir vapor. Acrescente os ingredientes ao(s) cesto(s) e cubra com a tampa, mas não coloque o(s) cesto(s) no tabuleiro recetor até que o vapor comece a ser produzido. Quando começar a ser produzido vapor, coloque cuidadosamente o(s) cesto(s) com os alimentos no interior sobre o tabuleiro recetor com a ajuda de luvas de forno ou semelhante e inicie o tempo.

Alimento (fresco)	Notas	Tempo (minutos)
Ovo cozido	Gema mole/cozedura média/cozido/bem passado	5-6/7-8/9-10/11-12
Ovo escalfado	Coloque num ramequim ou prato pequeno	5-6
Peito de frango	Corte em borboleta ou em cubos de 1-2 cm	12-14
Salmão/peixe redondo	Bacalhau, arinca, etc.	7-9
Peixe branco achatado	Solha, linguado, peixe-panga, etc.	3-4
Posta de peixe	Atum, peixe-espada, etc.	7-9
Mexilhões	Mexa a meio da cozedura	8-10
Camarão tigre	Remova as cascas. Coza a vapor durante 2-3 minutos ou até os camarões terem cozido na totalidade. Mexa a meio da cozedura.	

Utilizar a função de atraso automático

Poderá atrasar o início da cozedura através da função de atraso automático.

IMPORTANTE Esta função é recomendada apenas para arroz e legumes e não deve ser usada para carne ou ovos.

1. Siga os passos 1-4 da secção **Programar o tempo de cozedura a vapor**
2. Prima os botões + e – em simultâneo. Surgirá uma seta ▼ por cima do ícone de atraso de cozedura  e os dígitos das horas começarão a piscar. Para parar o atraso automático, prima os botões + e – em simultâneo novamente.
3. O atraso é definido em horas e minutos (não por seleccionar um tempo específico). Prima + ou - até que o número pretendido de horas/minutos de atraso surja no visor.
4. Prima o botão **TIME**. Os dígitos dos minutos começarão a piscar.
5. Prima + ou - até que o número pretendido de minutos de atraso surja no visor.
6. Prima o botão  para iniciar o atraso automático.

DICAS, SUGESTÕES E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Certifique-se de que o nível da água se mantém sempre acima da marca Min da janela do nível da água.
- A tampa de cozer a vapor deverá ser mantida em todos os momentos durante a cozedura a vapor.

- Para parar a cozedura a vapor a qualquer momento, prima o botão ψ .
- Distribua os alimentos numa única camada.
- Alimentos cortados de forma uniforme cozerão a vapor de forma mais equilibrada.
- Mexa os alimentos a meio de um ciclo de cozedura a vapor mais longo para obter uma cozedura mais uniforme.
- Os alimentos que necessitem de tempos de cozedura superiores deverão ser colocados nos cestos de cozedura a vapor inferiores.
- Coloque os alimentos que necessitem de cozedura a vapor mais suave ou tempos de cozedura mais curtos nos cestos superiores.
- É necessário experimentar de forma a encontrar os tempos que se adequam aos seus alimentos favoritos e combinações.
- Utilize a taça de arroz para cozinhar quaisquer alimentos que estejam num molho ou líquido.
- Os sucos de aves ou peixe poderão derramar e transferir sabores. Para ajudar a evitar esta situação, enrole-os em alumínio.
- Não utilize mexilhões se já estiverem abertos antes de os cozinhar. Coza ao vapor deixando-os abrir completamente. Elimine todos aqueles que não estejam abertos depois de cozidos.
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- Os vegetais de folha devem ser cozinhados o menos possível, para os manter verdes e estaladiços. Mergulhe-os em água gelada para o processo de cozedura.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho, desligue-o da corrente elétrica e deixe-o arrefecer.
2. Retire a tampa, os cestos, o tabuleiro recetor, o guia de vapor e a taça de arroz.
3. Esvazie o depósito de água e passe com um pano limpo e húmido. NÃO mergulhe a unidade base em água.
4. Lave todas as peças removíveis em água morna com detergente ou na prateleira superior da máquina de lavar loiça.

ARMAZENAMENTO

1. Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
2. Para conveniência, poderá encaixar os cestos uns nos outros e armazená-los. Coloque a taça de arroz dentro do cesto 1. Encaixe o cesto 1 dentro do cesto 2 e, em seguida, encaixe-os dentro do cesto 3.

DESCALCIFICAR A SUA PANELO DE COZEDURA A VAPOR

Com o passar do tempo, os depósitos minerais poderão afetar o desempenho da sua panela de cozedura a vapor. É recomendado remover estes depósitos (ou descalcificar) a cada 3 meses.

1. Faça cerca de 1 litro de solução descalcificante seguindo as instruções do fabricante. Verta a solução para o interior do depósito de água.
2. Encaixe o guia de vapor, o tabuleiro recetor, um cesto de cozedura a vapor e a tampa.
3. Coza a vapor durante 25 minutos
4. Desligue a unidade da corrente elétrica e deixe-a arrefecer na totalidade.
5. Retire a solução descalcificante.
6. Repita os passos 1-4 usando apenas água. Repita até que todos os vestígios de descalcificante sejam removidos.
7. Lave todas as peças removíveis em água morna com detergente ou na prateleira superior da máquina de lavar loiça.



PROTEÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos elétricos e eletrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

RECEITAS

SALADA DE BATATA, CEBOLINHAS E CRÈME FRAÎCHE (4 doses)

- 200 g de batatas novas
- 1 molho de cebolinhas, cortadas em rodelas finas
- 120 g de crêpe fraîche
- 3 g de paprika
- 3 g de pó de chilli
- ½ molho de coe
- Sal e pimenta

Coza as batatas a vapor durante cerca de 15-20 minutos. Remova-as quando estiverem cozinhadas e deixe-as arrefecer. Quando tiverem arrefecido, corte-as em pedaços de 1-2 cm. Coloque todos os ingredientes numa tigela e misture-os antes de servir.

SALADA RUSSA (6 doses)

- 4 batatas
- 2 cenouras
- 30 g de ervilhas
- Maionese
- ¼ molho de salsa de folha lisa fresca, picada
- Sal e pimenta

Coza as batatas e as cenouras descascadas a vapor até ficarem macias. Remova-as quando estiverem cozinhadas e deixe-as arrefecer. Quando tiverem arrefecido, descasque as batatas. Em seguida, corte as batatas e as cenouras em cubos. Numa tigela, misture as batatas, cenouras, ervilhas e maionese. Tempere e envolva a salsa.

BATATAS ESMAGADAS COM AZEITE (4 doses)

- 200 g de batatas novas
- 2 chalotas, em cubos pequenos
- 30 ml de azeite
- ½ molho de cebolinho
- Sal e pimenta

Coza as batatas a vapor durante cerca de 15-20 minutos até começarem a ficar macias. Remova-as quando estiverem cozinhadas e deixe-as arrefecer. Aqueça o azeite numa frigideira e, em seguida, junte as chalotas e cozinhe durante 2-3 minutos (sem alourar). Acrescente as batatas e esmague-as ligeiramente com um garfo. Tempere e, em seguida, misture o cebolinho.

ALMÔNDEGAS DE PORCO COM MALAGUETA (Aprox. 12 unidades)

- 500 g de carne de porco picada
- 1 malagueta vermelha, sem sementes, em cubos pequenos
- 10 g de gengibre fresco, em cubos pequenos
- 2 cebolinhas, em cubos pequenos
- 3 g de cominho em pó
- 3 g de paprika
- 2 dentes de alho, picados finamente
- ½ molho de coentros frescos
- Sal e pimenta

Numa tigela, misture todos os ingredientes. Divida a mistura em porções iguais, enrolando-as em almôndegas de tamanho adequado. Mantenha a mistura bem compacta para evitar que se desfaça durante a cozedura. Coza a vapor durante 10-12 minutos ou até que os sucos fiquem transparentes.

PARGO COM GENGIBRE E CEBOLINHAS (4 doses)

- 6 filetes de peixe, com 150 g cada (aprox.)
- 20 g de gengibre fresco, ralado finamente
- 6 cebolinhas, em rodelas finas
- 2 limões, sumo e raspa
- 75 ml de vinho branco
- 30 ml de azeite
- Sal e pimenta

Corte um pedaço de papel de alumínio com cerca de 15 x 25 cm e um pedaço de papel vegetal de cerca de 5 x 10 cm. Coloque a folha de alumínio sobre a superfície e coloque o papel vegetal por cima no seu centro. Coloque um filete de peixe em cima do papel vegetal. Repita a mesma operação para cada filete de peixe. Divida os restantes ingredientes entre os filetes de forma uniforme e tempere. Una as quatro pontas do papel de alumínio por cima do peixe de forma a criar um pequeno pacote. Coloque os pacotes no cesto da panela de cozedura a vapor e coza durante cerca de 12 minutos ou até o peixe começar a lascar.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Læg ikke apparatet i vand.

 Apparatets overflader kan blive meget varme. Varmeelementets overflade vil fortsætte med at være varm et stykke tid efter brug.

- Læg ikke frosset kød eller fjerkræ i apparatet – optø helt inden brug.
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- Ræk ikke ind over apparatet og hold hænder, arme, ansigt, etc. væk fra damp, som slipper ud.
- Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- Tag apparatet ud af stikket, når det ikke er i brug.
- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

- | | |
|------------------|---|
| A. Låg | H. Hældetud til vandpåfyldning |
| B. Kurv nummer 3 | I. Damprør |
| C. Kurv nummer 2 | J. Vandbeholder |
| D. Risskål | K. Base |
| E. Kurv nummer 1 | L. Vandniveau vindue |
| F. Infuser | M. Kontrolpanel |
| G. Drypbakke |  Opvaskemaskine – øverste kurv |

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

Vask de aftagelige dele af i varmt sæbevand, skyl godt af og tør.

SAMLING

1. Anbring dampkogerens på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag. Der skal være god plads omkring dampkogerens, så skabe, hylder etc. ikke kan tage skade.
2. Sæt damprøret ned over varmeelementet. De tre huller i damprøret skal gå ned over de tre stifter (Fig. R).
3. Anbring drypbakken korrekt oven på vandbeholderen.
4. Anbring en eller flere dampkurve oven på drypbakken. Kurvenes håndtag er mærket hhv. 1, 2 og 3. Anbring kurv 1 på nederste etage, 2 på midterste etage og kurv 3 på øverste etage.
5. Læg låget på den øverste dampkurv.

OPFYLDNING

1. Fyld vandbeholderen op med koldt vand fra vandhanen. Vandniveauet skal være oven for Min- og neden for Max-mærket i vandniveau vinduet. Fyld aldrig til over Max.
2. Du kan fylde beholderen direkte ved at holde den ind under vandhanen eller via hældetuden til vandpåfyldning bagtil (Fig. P).
- Når du vil supplere vandniveauet under dampning, skal du altid bruge hældetuden til vandpåfyldning.

INFUSER

Infuseren kan bruges under dampningen for at tilføje smag. Væd sigten med lidt vand og kom en af de følgende ingredienser i sigten:

- Krydderurter og krydderier (hele eller grofthakkede)
- Hvidløgsfed (hele eller i skiver)
- Tynde skiver citrusfrugter, fx citron eller lime

RISKOING

1. Hæld tør ris og vand i rissskålen i det forhold, der angives på pakken.
2. Sæt rissskålen ned i den nederste dampkurv.
3. Læg låget på dampkurven.
4. Indtil timeren på 25 - 30 minutter og tryk på ⏻-knappen.
5. Kontrollér, at risen er kogt efter din smag. Tilpas dampningstiden om nødvendigt.
- Når du bruger flere dampkurve, skal ris altid tilberedes i den nederste kurv.
- Tilberedningstiden for brune ris og vilde ris varierer.

PROGRAMMERING AF DAMPKOGEREN

Indstilling af uret

1. Sæt dampkogerens stik til strøm.
2. Det digitale ur viser 00:00
3. Tryk én gang på **TIME**-knappen. Timetallet begynder at blinke.
4. Tryk på + eller - indtil det korrekte timetal vises på displayet. Uret bruger 24-timers format.
5. Tryk på **TIME**-knappen igen. Minuttallet begynder at blinke.
6. Tryk på + eller - indtil det korrekte minuttal vises på displayet.
7. Efter 20 sekunder, blinker urets tal ikke længere, hvilket betyder, at uret er indstillet.
- Hvis dampkogerens stik tages ud eller strømforsyningen til den afbrydes, skal du indstille timeren igen.

Indstilling af dampningstid

1. Sørg for, at vandbeholderen er fyldt. Du skal holde øje med dette under hele dampningsprocessen.
2. Tryk på **TIME**-knappen gentagne gange, indtil ▼-et på displayet er ud for den ønskede dampningstid.
3. Du kan tilpasse tiden på + og - knapperne, indtil displayet viser præcis den tid, du ønsker.
4. Tryk på ⏻-knappen for at igangsætte dampningen. Timeren begynder at tælle ned i intervaller på et minut.
5. Når dampningen er færdig, bipper dampkogerens flere gange og en pil ▼ vises over symbolet (✓) for dampning færdig.
6. Varmeelementet slukker.

ADVARSEL

Vær yderst forsigtig, når du tager kurvene af. Tag aldrig alle kurvene af på én gang. Tag i stedet kurvene af én ad gangen - start med den øverste. Brug ovenhandsker eller lignende, som hjælper med at beskytte dig imod forbrænding fra den meget varme damp.

Vejledende dampningstider

Disse fødevarer tilberedes bedst, hvis du bruger dampkogerens fra kold tilstand. Fyld vandbeholderen med koldt vand, tilsæt ingredienserne og indstil timeren ifølge tabellen.

Mad (fersk)	Bemærk	Tid (minutter)
Broccoli	Skæres i 1-2 cm store buketter/stykker	13-15
Grønne bønner	Lægges fladt ned i kurven	13-15
Gulerødder	Skæres i skiver på ca. ½ cm	17-19
Kål (savoy)	Rives eller skæres i stykker	11-13
Asparges	Lægges fladt ned i kurven	11-13
Squash	Skæres i skiver på ca. ½ cm	9-11
Rosenkål	Hele (ca. 2 cm i diameter)	13-15
Blomkål	Skæres i 1-2 cm store buketter/stykker	15-17
Majskolber	Hele, på kolben	17-21
Kartofler	Nye kartofler eller kartofler skæres i 1-2 cm store stykker	21-23

Tilberedning af de følgende fødevarer må først starte, når dampkokeren begynder at producere damp. Læg ingredienserne i kurven/kurvne og læg låget på, men stil ikke kurven på drypbakken, før dampen begynder at sive ud. Når det damper fra dampkokeren stilles kurven/kurvne med maden i oven på drypbakken - brug altid ovnhandsker eller lignende. Indstil tilberedningstiden.

Mad (fersk)	Bemærk	Tid (minutter)
Hårdkogt æg	Blødkogt/smilende/let hårdkogt/meget hårdkogt	5-6/7-8/9-10/11-12
Pocheret æg	Hældes i en ramekin eller lille skål	5-6
Kyllingebryst	Butterfly-udskæring, eller 1-2 cm store tern	12-14
Laks/rundfisk	Torsk, kuller, etc.	7-9
Flad hvid fisk	Rødspætte, søtunge, basafisk, etc.	3-4
Fiskesteak	Tun, sværdfisk, etc.	7-9
Muslinger	Rør halvvejs gennem tilberedningstiden	8-10
Kongerejer	Fjern skaller. Dampes i 2-3 minutter, eller indtil rejerne er tilberedt hele vejen igennem. Rør halvvejs gennem tilberedningstiden.	

Sådan bruges funktionen Forsinket starttid

Med denne funktion kan du forsinke starttiden for tilberedningen.

VIGTIGT! Denne funktion anbefales kun til ris og grøntsager, og bør ikke bruges til æg og kød.

1. Følg trin 1-4 i afsnittet Indstilling af dampningstiden
2. Tryk på + og – knapperne samtidigt. En pil ▼ vises oven for symbolet for Forsinket starttid , og timetallet begynder at blinke. For at forlade Forsinket starttid, skal du trykke på + og – knapperne samtidigt igen.
3. Forsinkelsen indstilles i timer og minutter (ikke til et bestemt klokkeslæt). Tryk på + eller - indtil det antal timer/minutter, du ønsker at forsinke starten vises på displayet.
4. Tryk på TIME-knappen igen. Minuttallet begynder at blinke.
5. Tryk på + eller - indtil det antal minutter, du ønsker at forsinke starten vises på displayet.
6. Tryk på -knappen for at igangsætte den indstillede forsinkelse.

RÅD, TIPS OG FØDEVARESIKKERHED

- Sørg for, at vandniveauet altid er over Min-mærket i vandniveau vinduet.
- Damplåget skal altid være påsat under dampning.
- Du kan til enhver tid standse dampningen ved at trykke på -knappen.
- Læg altid maden i ét enkelt lag.
- Mad i nogenlunde lige store stykker tilberedes mere ensartet.
- Rør i maden halvvejs under en længere dampning, så maden bliver dampet ensartet.
- Mad, der kræver længere tilberedningstid skal lægges i de nederste dampkurve.
- Og mad, der kræver nænsom dampning eller kortere tilberedningstid skal lægges i de øvre dampkurve.
- Du er nødt til at eksperimentere for at finde frem til de tider, som passer til din yndlingsmad og madsammensætninger.

- Mad, som ligger i sauce eller væske skal tilberedes i risskålen.
- Væde fra fisk og fjerkræ kan dryppe og derved overføre smag. Dette kan afhjælpes ved at pakke fisk/fjerkræ ind i alufolie.
- Brug ikke muslinger, som er åbne inden kogning. Damp indtil skallerne er helt åbne, og kassér skaller, som ikke har åbnet sig efter tilberedning.
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- Bladgrønsager skal koges så lidt som muligt, så de forbliver grønne og sprøde. Tilberedningsprocessen stoppes ved at lægge dem hurtigt i iskoldt vand.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Sluk for apparatet, tag stikket ud og lad det køle af.
2. Aftag låget, kurve, drypbakke, damprør og risskål.
3. Tøm vandbeholderen og tør den af med en ren fugtig klud. Læg IKKE basen i vand.
4. Vask alle aftagelige dele af i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinens øverste kurv.

OPBEVARING

1. Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
2. For nemheds skyld kan du sættes kurvene inden i hinanden inden opbevaring. Sæt risskålen inden i kurv nummer 1. Sæt kurv 1 inden i kurv 2 og sæt dem begge ned i kurv 3.

AFKALKNING

Der kan med tiden opstå kalkaflejringer, som kan påvirke dampkogerens ydeevne. Vi anbefaler, at du fjerner disse aflejringer (afkalker) hver 3. måned.

1. Lav ca. 1 liter afkalkningsblanding ifølge brugsanvisningen fra fabrikanten. Hæld blandingen i vandbeholderen.
2. Påsæt damprør, drypbakken, en dampkurv og låget.
3. Damp i 25 minutter.
4. Tag apparatets stik ud og lad det køle helt af.
5. Hæld afkalkningsblanding ud.
6. Gentag trin 1-4, men denne gang kun med vand. Gentag dette, indtil alle spor af afkalkningsprodukt er væk.
7. Vask alle aftagelige dele af i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinens øverste kurv.



MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

OPSKRIFTER

KARTOFFELSALAT MED FORÅRSLØG OG CREMEFRAICHE (4 pers.)

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| • 200 g nye kartofler | • 3 g chilipulver |
| • 1 bundt forårsløg, tynde skiver | • ½ bundt frisk koriander |
| • 120 g cremefraiche | • Salt og peber |
| • 3 g paprika | |

Kartoflerne dampes i 15-20 minutter. Kartoflerne tages op, når de er gennemkogte - lad dem køle af. Når de er afkølet skæres de i 1-2 cm store stykker. Alle ingredienserne kommer i en skål og vendes sammen inden servering.

RUSSISK SALAT (6 pers.)

- | | |
|----------------|---------------------------------------|
| • 4 kartofler | • Mayonnaise |
| • 2 gulerødder | • ¼ bundt bredbladet persille, hakket |
| • 30 g ærter | • Salt og peber |

Kartoflerne og de skrællede gulerødder dampes, indtil de bliver bløde. Kartoflerne tages op, når de er gennemkogte - lad dem køle af. Når de er afkølet pilles skrællen af kartoflerne og de skæres i tern sammen med gulerødderne. Kartofler, gulerødder, ærter og mayonnaise vendes sammen i en skål. Smag til med salt og peber og vend persille i.

MASTE KARTOFLER MED OLIVENOLIE (4 pers.)

- 200 g nye kartofler
- 2 skalotteløg, i små tern
- 30 ml olivenolie
- ½ bundt purløg
- Salt og peber

Kartoflerne dampes i 15-20 minutter, indtil de begynder at blive bløde. Kartoflerne tages op, når de er gennemkogte - lad dem køle af. Olivenolien varmes i en gryde, tilsæt skalotteløg og sauté i 2-3 minutter (uden at brune). Kartoflerne tilsættes og de mases en smule med en gaffel. Smag til med salt og peber og vend purløg i.

SVINEKØDSBOLLER MED CHILI (Ca. 12 pers.)

- 500 g hakket svinekød
- 1 rød chili, tag kerner ud, skær i små tern
- 10 g frisk ingefær, i små tern
- 2 forårsløg, i små tern
- 3 g stødt spidskommen
- 3 g paprika
- 2 fed hvidløg, finthakket
- ½ bundt frisk koriander
- Salt og peber

Alle ingredienserne blandes sammen i en skål. Blandingen deles i lige store passende stykker og rulles til boller. Tryk blandingen godt sammen for at undgå, at den ikke smuldrer under tilberedningen. Bollerne dampes i 10-12 minutter, eller indtil der kun løber klar saft fra kødet.

HAVRUDE MED INGEFÆR OG FORÅRSLØG (4 pers.)

- 6 fiskefileter, ca. 150 g hver
- 20 g frisk ingefær, revet
- 6 forårsløg, i tynde skiver
- 2 citron, saft og skal
- 75 ml hvidvin
- 30 ml olivenolie
- Salt og peber

Tag et stykke alufolie på ca. 15 cm x 25 cm og et stykke bagepapir på ca. 5 cm x 10 cm. Alufolien lægges på køkkenbordet og bagepapiret lægges midt på folien. En fiskefilet lægges oven på bagepapiret. Gør det samme med de andre fiskefileter. De andre ingredienser fordeles ligeligt mellem fileterne - drys med salt og peber. Tag fat i de fire hjørner af alufolien og før dem sammen over fiskefileten for at lave en pakke. Pakkerne lægges i en dampkurv og dampes i cirka 12 minutter, eller indtil fiskefileterne begynder at skille i flager.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

 Sänk inte ned apparaten i någon vätska.

 Apparatens utsida blir varm. Värmeelementets yta kommer att förbli varm en tid efter användningen.

- Lägg inte ned djupfryst kött eller fågel i apparaten – tina ingredienserna fullständigt före tillagningen.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsoften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Böj dig inte över apparaten och håll dig på avstånd från utströmmande ånga.
- Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- Dra ut nätsladden när grillen inte används.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

- | | |
|--------------------|--|
| A. Lock | H. Intag för vattenpåfyllning |
| B. Korg nummer 3 | I. Ångledare |
| C. Korg nummer 2 | J. Vattenbehållare |
| D. Risskål | K. Basenhet |
| E. Korg nummer 1 | L. Vattennivåfönster |
| F. Infusionsinsats | M. Kontrollpanel |
| G. Uppsamlingsfat |  kan diskas i diskmaskinens överkorg. |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Diska alla löstagbara delar i varmt vatten med diskmedel, skölj noga och torka.

MONTERING

1. Placera ångkokaren på ett platt, jämnt och värmeståligt underlag.
2. Tillåt tillräckligt ventileringsutrymme på alla sidor för att förhindra skador på köksskåp, väggar, etc.
3. Placera ångledaren runt värmeelementet. De tre hålen i ledaren måste placeras över de tre bultarna (Fig R).
4. Sätt fast uppsamlingsfatet ovanpå vattenbehållaren.
5. Placera ångkokskorgen(-arna) ovanpå uppsamlingsfatet. Korgens handtag är märkta med 1,2 och 3. Placera korg 1 på den lägsta nivån, 2 på mittennivån och 3 på den översta nivån.
6. Placera locket ovanpå den översta ångkokningskorgen.

FYLLA PÅ VATTEN

1. Fyll vattenbehållaren med kallt kranvatten. Nivån bör vara ovanför Min-markeringen och under Max-markeringen på vattenfönstret. Låt inte vattnet överstiga Max-markeringen.
 2. Du kan fylla behållaren direkt eller genom intaget för vattenpåfyllning på baksidan (Fig P).
- När man fyller på vatten under ångkokningen ska man alltid använda intaget för vattenpåfyllning.

INFUSIONSINSATS

Infusionsinsatsen kan användas vid under ångkokning för att förhöja smaken. Blöt filtret något och tillsätt sedan någon av följande ingredienser till filtret:

- örter och kryddor (hela eller grovt hackade)
- Vitlöksklyftor (hela eller skivade)
- Tunna skivor av citrusfrukter, så som citron eller lime

ATT KOKA RIS

1. Tillsätt det torra riset i risskålen i den mängd som paketet anger.
 2. Placera risskålen i den nedre ångkokningskorgen.
 3. Sätt på locket på ångkokningskorgen.
 4. Ställ timern på 25-30 minuter och tryck på ⏻-knappen.
 5. Kontrollera att riset har tillagats enligt dina önskemål. Anpassa ångkokningstiderna om så inte är fallet.
- När man använder flera ångkokningskorgar ska man alltid koka ris i den nedersta korgen.
 - Tillagningstiderna för brunt ris och vildris är annorlunda.

ATT PROGRAMMERA ÅNGKOKAREN

Att ställa in klockan

1. Sätt in ångkokarens stickpropp i väggkontakten.
 2. Den digitala klockan visar 00:00.
 3. Tryck på **TIME**-knappen en gång. Siffrorna för timmar börjar blinka.
 4. Tryck + och – tills den rätta tiden visas på displayen. Klockan är i 24-timmarsformat.
 5. Tryck på **TIME**-knappen en gång till. Siffrorna för minuter börjar blinka.
 6. Tryck + och – tills den rätta tiden visas på displayen.
- Efter 20 sekunder kommer klockans siffror sluta blinka för att ange att tiden är inställd.
 - Om din ångkokare är urkopplad ur elnätet eller strömmen bryts måste man ställa in tiden på nytt.

Att ställa in ångkokningstiden

1. Se till att vattenbehållaren är fylld. Övervaka detta under hela ångkokningen.
2. Tryck på **TIME**-knappen flera gånger tills ▼-et på skärmen är i nivå med den närmaste ångningstid som krävs.
3. Om du behöver justera tiden, använd + och – knapparna tills displayen visar den exakta tid som du behöver.
4. Tryck på ⏻-knappen för att påbörja ångkokningen. Timern kommer att räkna ned i intervaller om en minut.
5. När ångkokningen är klar kommer din ångkokare att pipa flera gånger och en pil ▼ kommer att visas ovanpå ikonen (✓) för ångkokning klar.
6. Värmeelementet kommer att stängas av.

VARNING

Var extremt försiktig när du tar ut korgarna. Ta aldrig ut alla korgar samtidigt. Ta ut korgarna en i taget och börja med den översta. Använd ugnshandskar eller liknande för att förhindra brännskador från het ånga.

Föreslagna ångkokningstider

Dessa livsmedel tillagas bäst i ångkokaren när de är kalla. Fyll behållaren med kallt vatten, tillsätt ingredienserna och ställ in timern enligt tabellen.

Livsmedel (färska)	Anteckningar	Tid (minuter)
Broccoli	Skär i 1-2 cm stora buketter/bitar	13-15
Haricots verts	Lägg platt i korgen	13-15
Morötter	Skär i slantar på ca ½ cm	17-19
Kål (savoy)	Riv eller skär i bitar	11-13
Sparris	Lägg platt i korgen	11-13
Zucchini	Skär i slantar på ca ½ cm	9-11
Brysselkål	Hela (ca 2 cm i diameter)	13-15
Blomkål	Skär i 1-2 cm stora buketter/bitar	15-17
Majs	Hela, på kolv	17-21
Potatis	Färskpotatis eller potatis skuren i 1-2 cm stora bitar	21-23

Följande livsmedel ska tillagas när ångkokaren börjar avge ånga. Tillsätt ingredienserna i korgen(-arna) och täck med locket, men sätt inte korgarna på uppsamlingsfatet förrän ånga produceras. När man ångkokar ska man försiktigt sätta korgen(-arna) med maten i på uppsamlingsfatet med hjälp av ugnshandske eller liknande och starta timern.

Livsmedel (färska)	Anteckningar	Tid (minuter)
Hårdkokta ägg	Mjuk/Mellan/Hård/Välstekt	5-6/7-8/9-10/11-12
Förlorade ägg	Placera i en portionsform eller liten ugnsfast form	5-6
Kycklingbröst	Filéa eller tärna 1-2 cm stora bitar	12-14
Lax/rund fisk	Torsk, kolja, etc.	7-9
Platt vit fisk	Rödspätta, sjötunga, pangasius, etc.	3-4
Fiskfilé	Tonfisk, svärdfisk, etc.	7-9
Musslor	Rör om efter halva tillagningstiden	8-10
Kungsräkor	Avlägsna skalene. Ångkoka i 2-3 minuter eller tills räkorna är genomkokta. Rör om efter halva tillagningstiden.	

Att använda autofördröjningsfunktionen

Du kan fördröja starten på tillagningen genom att använda autofördröjningsfunktionen.

VIKTIGT Denna funktion rekommenderas bara för ris och grönsaker. Den bör inte användas för kött eller ägg.

1. Följ steg 1-4 under Att ställa in timertid
2. Tryck på + och – knapparna samtidigt. En pil ▼ visas över ikonerna för fördröjd tillagning  och siffrorna för siffror börjar blinka. För att lämna autofördröjning, tryck på + och – knapparna samtidigt igen.
3. Fördröjningstiden ställs in i timmar och minuter (inte genom att välja en specifik tid). Tryck + eller - tills önskad fördröjningstid i timmar/minuter visas på displayen.
4. Tryck på **TIME**-knappen. Siffrorna för minuter börjar blinka.
5. Tryck på + eller - tills önskat antal fördröjningsminuter visas på displayen.
6. Tryck på -knappen för att starta autofördröjningen.

RÅD, TIPS OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

- Se till att vattennivån alltid är över Min-markeringen på vattennivåfönstret.
- Ångkokningslocket ska vara på under hela ångkokningen.
- För att stoppa ångkokningen kan man när som helst trycka på -knappen.
- Lägg ingredienserna i ett enda lager.
- Skär ingredienserna i jämnstora bitar för bättre resultat.
- Rör om efter halva tillagningstiden i en lång ångkokningscykel för jämnare tillagning.
- Livsmedel som kräver längre tillagningstid bör placeras i de lägre ångkokningskorgarna.
- Placera livsmedel som kräver skonsam ångkokning eller kortare tillagningstider i de högre korgarna.
- Man bör prova sig fram för att se vilka tillagningstider som passar olika livsmedel och matkombinationer.
- Använd risskålen för att tillaga mat i sås eller vätska.

- Sky från fågel eller fisk kan droppa och överföra smaker. För att undvika detta kan man slå in dem i foliepapper.
- Använd inte musslor som redan är öppna före tillagningen. Ångkoka musslor tills skalet är helt öppet och kasta dem som inte har öppnats under tillagningen.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Man bör koka bladgrönsaker så kort tid som möjligt för att färgen och sprödheten ska bevaras. Doppa ned dem i iskallt vatten om du vill att kokningen ska avstanna snabbt.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Stäng av apparaten, dra ut sladden och låt den svalna.
2. Ta bort locket, korgarna, uppsamlingsfatet, ångledaren och risskålen.
3. Töm vattenbehållaren och torka med en ren, fuktig trasa. SÄNK INTE ned basenheten i vatten.
4. Diska alla avtagbara delar i varmt vatten med diskmedel eller i den övre korgen på diskmaskinen.

FÖRVARING

1. Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
2. Man kan placera korgarna inuti varandra under förvaring. Placera risskålen inuti korg 1. Sätt korg 1 inuti korg 2 och sedan båda korgarna inuti korg 3.

ATT AVKALKKA DIN ÅNGKOKARE

Med tiden kan kalkavlagringar påverka prestandas hos din ångkokare. Vi rekommenderar att man avlägsnar dessa avlagringar (avkalkar) var tredje månad.

1. Gör ungefär en liter avkalkningslösning enligt tillverkarens anvisningar. Håll lösningen i vattenbehållaren.
2. Sätt på ångledaren, uppsamlingsfatet, en ångkokningskorg och locket.
3. Ångkoka i 25 minuter
4. Dra ut sladden på apparaten och låt den svalna helt.
5. Håll ut avkalkningslösningen.
6. Upprepa steg 1-4 med endast vatten. Upprepa tills alla spår av avkalkningslösning är borta.
7. Diska alla avtagbara delar i varmt vatten med diskmedel eller i den övre korgen på diskmaskinen.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.

RECEPT

SALLAD MED POTATIS, VÅRLÖK OCH CRÈME FRAICHE (4 portioner)

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| • 200 g färskpotatis | • 3 g chilipulver |
| • 1 knippe vårlök, fint skuren | • ½ knippe färsk koriander |
| • 120 g crème fraiche | • salt och peppar |
| • 3 g paprikapulver | |

Ångkoka potatisen i ungefär 15-20 minuter. Ta ut den när den är färdigkokt och låt den svalna. Skär de avskalade potatisarna i 1-2 cm stora bitar. Lägg alla ingredienser i en skål och blanda före servering.

FLÄSKBULLAR MED CHILI (Ca 12 st.)

- | | |
|---|----------------------------------|
| • 500 g fläskfärs | • 3 g paprikapulver |
| • 1 röd chilipeppar, utan frön, finhackad | • 2 vitlöksklyftor, fint hackade |
| • 10 g färsk ingefära, finhackad | • ½ knippe färsk koriander |
| • 2 vårlökar, finhackad | • salt och peppar |
| • 3 g mald kummin | |

Blanda alla ingredienser i en skål. Dela upp blandningen i lika stora delar och forma till bollar av lämplig storlek. Håll blandningen kompakt för att undvika att den söndras under tillagningen. Ångkoka i 10-12 minuter eller tills vätskan är klar.

RYSK SALLAD (6 portioner)

- 4 potatisar
- 2 morötter
- 30 g ärtor
- majonnäs
- ¼ knippe färsk slätbladig persilja, hackad
- salt och peppar

Ångkoka potatisen och de skalade morötterna tills de är mjuka. Ta ut dem när de är färdigkokta och låt dem svalna. Skär de avsvalnade potatisarna och morötterna i tärningar. Blanda potatis, morötter, ärtor och majonnäs i en skål. Krydda och rör i persiljan.

MOSAD POTATIS MED OLIVOLJA (4 portioner)

- 200 g färskpotatis
- 2 schalottenlökar, fint skurna
- 30 ml olivolja
- ½ knippe gräslök
- salt och peppar

Ångkoka potatisen i ungefär 15-20 minuter tills den börjar mjukna. Ta ut den när den är färdigkokt och låt den svalna. Värm olivoljan i en stekpanna, tillsätt schalottenlöken och stek i 2-3 minuter (utan att de tar färg). Tillsätt potatisen och mosa lätt med en gaffel. Krydda och rör i gräslöken.

HAVSBRAXEN MED INGEFÄRA OCH VÅRLÖK (4 portioner)

- 6 fiskfiléer, ca 150 g st.
- 20 g färsk ingefära, fint riven
- 6 vårlökar, fint skurna
- 2 citroner, juice och rivet skal
- 75 ml vitt vin
- 30 ml olivolja
- Salt och peppar

Ta en bit foliepapper som är ca 15 x 25 cm och en bit bakplåtspapper som är ca 5 x 10 cm. Bred ut foliepappret platt och placera bakplåtspappret i mitten på det. Placera en fiskfilé på bakplåtspappret. Upprepa för varje fiskfilé. Fördela övriga ingredienser på fiskfiléerna och krydda. Vik ihop hörnen på foliepappret så att det blir ett paket. Lägg paketen i ångkokarens korg och ångkoka i ca 12 minuter eller tills fisken faller sönder.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Ikke senk apparatet ned i væske.

 Apparatets overflater vil bli varme. Overflaten på varmeelementet vil være varm en stund etter bruk.

- Ikke legg frossen mat eller fugl i apparatet – tin helt opp før bruk.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Ikke strekk deg over apparatet, og hold hender, armer, ansikt osv. unna dampen som kommer ut.
- Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

A. Løkk	H. Hellekant
B. Kurv nummer 3	I. Dampør
C. Kurv nummer 2	J. Vannbeholder
D. Risbolle	K. Baseenhet
E. Kurv nummer 1	L. Vannnivåvindu
F. Sil	M. Kontrollpanel
G. Dryppskål	 oppvaskmaskin – øverste hylle

FØR FØRSTE BRUKEN

Vask de avtakbare delene i varmt såpevann, skyll godt, og tørk.

MONTERING

1. Plasser dampkokeren på en flat, vannrett og varmebestandig overflate. Sørg for hensiktsmessig ventilasjonsavstand på alle sidene for å unngå skade på skap, vegger, osv.
2. Sett dampørret rundt varmeelementet. De tre hullene i røret må dekke de tre sporene (Fig R).
3. Sett dryppskålen trygt godt oppå vannbeholderen.
4. Sett dampkurven(e) oppå dryppskålen. Håndtakene på kurvene er merket 1, 2, og 3. Sett kurv nummer 1 på nederste nivå, 2 midt på, og 3 øverst.
5. Legg lokket på toppen av den øverste dampkurven.

FYLLING

1. Fyll vannbeholderen med friskt, kaldt vann fra springen. Nivået skal være over Min- og over Max-merkene på vannvinduet. Fyll aldri over Max.
2. Du kan fylle opp beholderen direkte eller gjennom hellekanten på baksiden (Fig P).
- Når man etterfyller vannivået under dampkokingen må man alltid bruke hellekanten.

SIL

Silen kan brukes under dampkokingen for å tilsette smak. Fukt nettingen forsiktig og tilsett følgende ingredienser i nettingen:

- Urter og krydder (hel eller grovhakket)
- Hvitløksbåter (hel eller hakket)
- Tynne skiver sitrusfrukter som sitron eller lime

KOKE RIS

1. Tilsett tørr ris og vann i risbollen slik det fremgår av veiledningen på pakken.
2. Sett risbollen nederst i dampkurven.
3. Legg lokket på dampkurven.
4. Sett timeren på 25 - 30 minutter og trykk på ⏻-knappen.
5. Sjekk at risen er kokt slik du liker. Tilpass damptiden hvis ikke.
- Når du bruker mange dampkurver, må du alltid koke ris i den underste kurven.
- koke tiden for brun og vill ris vil variere.

PROGRAMMERING AV DAMPKOKEREN

Innstilling av klokken

1. Ha kontakten på dampkokeren i støpselet.
2. Den digitale klokken vil vise 00:00.
3. Trykk **TIME**-knappen én gang. Timetallet vil begynne å blinke.
4. Trykk + eller - til korrekt tid (time) vises på skjermen. Klokken stilles i 24 timersformat.
5. Trykk **TIME**-knappen en gang til. Minuttallet vil begynne å blinke.
6. Trykk + eller - til den korrekte tiden (minutter) vises på skjermen.
7. Etter 20 sekunder vil klokken stoppe å blinke for å vise at klokken er innstilt.
- Hvis dampkokeren ikke er tilkoblet stømnettet eller hvis stømmen blir brutt må man stille inn klokken på nytt.

Innstilling av damptid

1. Sørg for at vannbeholderen er fylt. Følg med på dette under dampkokingen.
2. Trykk på **TIME**-knappen flere ganger til ▼-en på skjermen nærmer seg den tiden du ønsker.
3. Hvis du må stille tiden, bruk + og - knappene til skjermen viser det nøyaktige tidspunktet du ønsker.
4. Trykk på ⏻-knappen for å begynne dampkokingen. Timeren vil begynne nedtellingen i intervaller på 1 minutt.
5. Når dampkokingen er ferdig, vil dampkokeren pipe flere ganger og en ▼-pil vil vise seg over ikonet for ferdig dampkoking (✓).
6. Varmeelementet vil skru seg av.

ADVARSEL

Vær svært varsom når du fjerner kurvene. Fjern aldri alle kurvene samtidig. Fjern en kurv av gangen fra toppen av. Bruk ovnsvotter eller liknende for å beskytte deg mot å brenne deg på varm damp.

Foreslått damptid

Disse matvarene blir best kokt ved å bruke dampkokeren din fra kaldt. Fyll vannbeholderen med kaldt vann, tilsett ingrediensene og innstill timeren etter anvisningen i tabellen.

Mat (fersk)	Merknader	Tid (minutter)
Brokkoli	Skjær i 1-2 cm store buketter/stykker	13-15
Grønne bønner	Legg flatt i kurven	13-15
Gulrøtter	Skjær ca ½ cm tykk	17-19
Kål (savoy)	Skjær eller kutt i strimler	11-13
Asparges	Legg flatt i kurven	11-13
Squash	Skjær ca. ½ cm tykk	9-11
Rosenkål	Hele (ca. 2 cm i diameter)	13-15
Blomkål	Skjær i 1-2 cm buketter/stykker	15-17
Mais	Hele, i kolber	17-21
Poteter	Nypoteter eller poteter skåret i 1-2 cm store stykker	21-23

Følgende matvarer må kokes når dampen produseres av dampkokeren. Tilsett ingrediensene i kurven(e) og legg lokket over, men ikke sett kurvene på dryppskålen før dampen produseres. Når det lages damp, setter du kurvene med maten forsiktig inn på dryppskålen. Bruk ovnsvotter eller liknende og still inn tiden.

Mat (fersk)	Merknader	Tid (minutter)
Kokt egg	Myk/Medium/Hard/Godt stekt	5-6/7-8/9-10/11-12
Posjert egg	Legg i en serveringsbolle eller lite fat	5-6
Kyllingbryst	Skjær i 1-2 cm store terninger eller biter	12-14
Laks/rund fisk	Torsk, hyse/kolje, sov.	7-9
Flat, hvit fisk	Rødspette, flyndre, pangasius, etc.	3-4
Fiskeskiver	Tunfisk, sverdfisk, osv.	7-9
Muslinger	Rør om halvveis i kokingen	8-10
Kongereker	Fjern skjell. Dampkok i 2-3 minutter eller til rekene er gjennomkokt. Rør om halvveis i kokingen.	

Bruk av Automatisk utsatt oppstart

Du kan utsette starten på kokingen ved å bruke den automatiske funksjonen for utsatt oppstart.

VIKTIG Denne funksjonen anbefales bare til ris og grønnsaker og bør ikke brukes til kjøtt eller egg.

1. Følg trinn 1-4 for **innstilling av damp tid**
2. Trykk + og – knappene samtidig. En ▼-pil vil vise seg over utsatt oppstart-ikonet  og timetallet vil begynne å blinke. For å gå ut av automatisk utsatt oppstart, trykk inn + og – knappene samtidig en gang til.
3. Utsatt oppstart inntilles i timer og minutter (ikke ved å stille inn et bestemt klokkeslett). Trykk inn + eller - til ønsket antall timer/minutter viser seg på skjermen.
4. Trykk inn **TIME**-knappen. Minutt-tallene vil begynne å blinke.
5. Trykk inn + eller - til ønsket antall utsatt oppstart i minutter viser seg på skjermen.
6. Trykk på ⏻-knappen for å begynne automatisk utsatt oppstart

TIPS, RÅD OG MATSIKKERHET

- Sørg for at vannivået alltid er over Min-merket på vannnivåvindet.
- Damplokket må være på under hele dampingen.
- For å stoppe dampingen når som helst, trykk på ⏻-knappen.
- Legg maten i et enkelt lag.
- Mat som deles like store stykker vil dampes jevnere.
- Rør i maten halvveis ved lengre damp tid for jevnere dampkoking.
- Mat som trenger lengre dampkoking bør plasseres i lavere kurver for dampkoking.
- Legg mat som trenger varsom dampkoking eller kortere koketid i høyere kurver.
- Du må prøve deg frem for å finne tidene som passer for maten du liker og sammensetningene av mat.
- Bruk risbollen til å koke mat i saus eller væske.
- Sky av fjærfe eller fisk kan dryppe og overføre smaker. Pakk dem i folie for å unngå dette.
- Ikke bruk muslinger som er åpne før du koker dem. Damp skjellene til de har åpnet seg helt og kast skjell som ikke er åpne etter koking.

- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Du bør koke bladgrønnsaker så kort tid som mulig, slik at de holder seg grønne og sprøe. Du kan legge dem i iskaldt vann for å stoppe kokeprosessen.

HÅNDTERING OG VEDLIKEHOLD

1. Skru av apparatet, trekk ut kontakten og la det avkjøle seg.
2. Fjern lokk, kurver, dryppskål, dampør og risbolle.
3. Tøm vannbeholderen med en ren fuktig klut. Baseenheten MÅ IKKE senkes i vann.
4. Vask alle avtagbare deler i varmt såpevann eller øverst i vaskemaskinen.

OPPBEVARING

1. Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.
2. Av praktiske grunner kan du legge kurvene inni hverandre når du setter dem vekk. Legg risbollen i kurv nummer 1. Legg kurv nummer 1 inni kurv nummer 2 og legg begge inni kurv nummer 3.

KALKFJERNING

Over tid kan mineralbelegg påvirke dampkokerens yteevne. Det anbefales at man fjerner disse avleiringene (kalkfjerning) hver 3 måned.

1. Lag en kalkfjerningsblanding på 1 liter slik produsenten anbefaler. Hell løsningen i vannbeholderen.
2. Sett på plass dampørret, dryppskålen, en dampkurv og lokket.
3. Dampkok i 25 minutter
4. Trekk ut ledningen og la den avjøre seg fullstendig.
5. Hell ut kalkfjerningsblandingen.
6. Gjenta trinn 1-4 bare med vann. Gjenta til alle spor av kalkfjerningen er borte.
7. Vask alle avtagbare deler i varmt såpevann eller øverst i oppvaskemaskinen.



MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helse relaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

OPPSKRIFTER

POTET, VÅRLØK OG CRÈME FRAICHE-SALAT (4 porsjoner)

- 200 g nypoteter
- 1 bunt vårløk, finskåret
- 120 g crème fraîche
- 3 g paprika
- 3 g chilipulver
- ½ bunt fersk koriander
- Salt og pepper

Damp potetene i rundt 15-20 minutter. Sett vekk når de er kokt og la dem avkjøles. Når de er avkjølt, skjæres potetene i stykker på 1-2 cm. Legg alle ingrediensene i en bolle og bland sammen før servering.

RUSSISK SALAT (6 porsjoner)

- 4 poteter
- 2 gulrøtter
- 30 g erter
- Majones
- ¼ bunt ferske flate persilleblader, hakket
- Salt og pepper

Damp potetene og de skrellete gulrøttene til de blir myke. Sett bort når de er kokte og la dem avkjøles. Når de er avkjølte, skrell og skjær potetene i terninger og skjær gulrøttene i terninger. Bland potetene, gulrøttene og majonesen sammen i en bolle. Krydre og rør inn persillen.

MOSTE POTETER MED OLIVENOLJE (4 porsjoner)

- 200 g nypoteter
- 2 charlotteløk, finhakket
- 30 ml olivenolje
- ½ bunt gressløk
- Salt og pepper

Damp potetene i rundt 15-20 minutter til de begynner å bli myke. Sett bort når de er kokte og la dem avkjøles. Varm olivenoljen i en stekepanne og tilsett charlotteløken og stek i 2-3 minutter (uten å bruke den). Tilsett potetene og trykk forsiktig med en gaffel. Krydre og rør inn gressløken.

CHILI SVINEKJØTTBOLLER (ca. 12)

- 500 g kjøttdeig av svin
- 1 rød chili, renset for frø, finhakket
- 10 g fersk ingefær, finhakket
- 2 vårløk, finhakket
- 3 g malt spisskummen
- 3 g paprika
- 2 hvitløksbåter, finhakket
- ½ bunt fersk koriander
- Salt og pepper

Bland alle ingrediensene sammen i en bolle. Del blandingen opp i like deler og rull den til passelige boller. Hold blandingen kompakt for å unngå at den løser seg opp under kokingen. Damp i 10-12 minutter eller til skyen blir klar.

HAVKARUSSE MED INGEFÆR OG VÅRLØK (4 porsjoner)

- 6 fileterte fisker, ca. 150 g hver
- 20 fersk ingefær, fint revet
- 6 vårløk, finhakket
- 2 sitroner, juice og skall
- 75 ml hvitvin
- 30 ml olivenolje
- Salt og pepper

Ta et stykke aluminiumsfolie på ca 15 cm x 25 cm og et stykke bakepapir på ca. 5 cm x 10 cm. Legg aluminiumsfolien ned og legg bakepapiret midt på toppen av det. Legg fiskefileten oppå bakepapiret. Gjenta for hver fiskefilet. Fordel de andre ingrediensene jevnt mellom filetene og krydderet. Før de fire kantene på foliet sammen over fiske for å lage en pakke. Legg pakkene i dampkurven og dampkok i ca 12 minutter eller til fisken begynner å danne flak.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa. Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

 Älä upota laitetta nesteeseen.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi. Lämpöelementin pinta säilyy kuumana jonkin aikaa käytön jälkeen.

- Älä laita jäässä olevaa lihaa tai siipikarjan lihaa laitteeseen – ne tulee sulattaa täysin ennen valmistamista.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Älä kurkottele laitteen yli, ja pidä kädet, käsivarret, kasvot jne. etäällä haihtuvasta vesihöyrystä.
- Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
- Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

- A. Kansi
- B. Kori numero 3
- C. Kori numero 2
- D. Riisikulho
- E. Kori numero 1
- F. Aromiosa
- G. Valumisastia

- H. Veden täyttöaukko
- I. Höyryn ohjain
- J. Vesisäiliö
- K. Pääyksikkö
- L. Veden tason ilmaisin
- M. Ohjauspaneeli
-  astianpesukone - ylätaso

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtelee hyvin ja kuivaa.

KOKOAMINEN

1. Aseta höyrykeitin tasaiselle, vaakasuoralle, kuumuutta kestäväälle pinnalle. Jätä riittävästi tilaa kaikille sivuille ilmanvaihtoa varten, jotta vältät kaappien, seinien jne. vahingoittumisen.
2. Aseta höyryn ohjain lämmityselementin ympärille. Ohjaimen kolme reikää tulee asettaa kolmen tapin päälle (kuva R).
3. Laita valumisastia kunnolla vesisäiliön päälle.
4. Aseta höyrytyskori(t) valumisastian päälle. Korien kahvat on merkitty 1, 2 ja 3. Sijoita kori 1 alimmalle tasolle, 2 keskitasolle ja 3 ylätasolle.
5. Aseta kansi ylimpänä olevan höyrytyskorin päälle.

TÄYTTÄMINEN

1. Täytä vesisäiliö raikkaalla, kylmällä vesijohtovedellä. Tason tulee olla yli veden tason ilmaisimen Min-merkin ja alle Max-merkin. Älä koskaan täytä Max-merkin yläpuolelle.
2. Voit täyttää säiliön suoraan tai takana olevan veden täyttöaukon kautta (kuva P).
- Kun nostat veden tasoa höyrytyksen aikana, käytä aina veden täyttöaukkoa.

AROMIOSA

Aromiosaa voidaan käyttää makujen lisäämiseen höyrytyksen aikana. Kostuta hieman verkkoa ja laita verkon päälle mitä tahansa seuraavista aineksista:

- Yrtit ja mausteet (kokonaisina tai karkeaksi pilkottuina)
- Valkosipulin kynnet (kokonaisina tai viipaleina)
- Sitruhedelmät, kuten sitruuna tai lime, ohuina viipaleina

RIISIN KEITTÄMINEN

1. Lisää raaka riisi ja vesi riisikulhoon pakkaukseen merkittyjen annosmäärien mukaan.
2. Aseta riisikulho alimpaan höyrytyskoriin.
3. Kiinnitä kansi höyrytyskorin päälle.
4. Aseta ajastimeen 25 - 30 minuuttia ja paina ϕ -painiketta.
5. Tarkista riisin kypsäys mieltymystesi mukaan. Säädä höyrytysaikaa, jos se ei ole sopiva.
6. Jos käytät useampaa höyrytyskoriä, keitä riisi aina alimmassa korissa.
- Tumman riisin ja villiriisin keittoajat ovat erilaiset.

HÖYRYKEITTIMEN OHJELMOINTI

Kellonajan asettaminen

1. Yhdistä höyrykeitin pistorasiaan.
2. Digitaalinen kello näyttää aikaa 00:00.
3. Paina **TIME**-painiketta kerran. Tunnit alkavat vilkkua.
4. Paina + tai - kunnes oikea tunti näkyy näytössä. Kello on asetettu 24 tunnin näyttömuotoon.
5. Paina uudelleen **TIME**-painiketta. Minuutit alkavat vilkkua.
6. Paina + tai - kunnes oikeat minuutit näkyvät näytössä.
7. Kellon numerot lakkaavat vilkkumasta 20 sekunnin kuluttua ilmaisten kellonajan olevan valmis.
- Aika täytyy asettaa uudelleen, jos höyrykeitin irrotetaan sähköverkosta tai virta katkeaa.

Höyrytysajan asettaminen

1. Varmista, että vesisäiliö on täytetty. Seuraa sitä koko höyrytyksen ajan.
2. Paina **TIME**-painiketta toistuvasti, kunnes näyttöruudun ▼ kohdistuu lähimpään haluamaasi höyrytysaikaan.
3. Jos haluat muuttaa aikaa, käytä painikkeita + ja - kunnes näytössä näkyy haluamasi tarkka aika.
4. Aloita höyrytys painamalla ϕ -painiketta. Ajastin laskee alaspäin yhden minuutin jaksoissa.
5. Kun höyrytys on valmis, höyrykeitin antaa merkkiäänä useita kertoja ja nuoli ▼ ilmestyy höyrytys valmis kuvakkeen (✓) yläpuolelle.
6. Lämmityselementti kytkeytyy pois päältä.

VAROITUS

Ole erittäin varovainen, kun poistat koreja. Älä koskaan poista kaikkia koreja yhtä aikaa. Poista korit yksi kerrallaan aloittaen päällimmäisenä olevasta. Käytä patakintaita tai vastaavia suojaamassa höyryn aiheuttamilta palovammoilta.

Ehdotetut höyrytysajat

Nämä ruoka-aineet valmistuvat parhaiten, kun aloitat kylmällä höyrykeittimellä. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä, lisää ainekset ja aseta ajastin taulukon mukaisesti.

Ruoka (tuore)	Huomautukset	Aika (minutteja)
Parsakaali	Leikkaa 1-2 cm:n kukinnoiksi/paloiksi	13-15
Vihreät pavut	Aseta tasaisesti koriin	13-15
Porkkanat	Viipaloi noin ½ cm:n paksuisiksi	17-19
Savojijinkaali	Revi tai leikkaa paloiksi	11-13
Parsa	Aseta tasaisesti koriin	11-13
Kesäkurpitsa	Viipaloi noin ½ cm:n paksuisiksi	9-11
Ruusukaali	Kokonaisina (noin 2 cm läpimitaltaan)	13-15
Kukkakaali	Leikkaa 1-2 cm:n kukinnoiksi/paloiksi	15-17
Maissi	Kokonaisina, tähkässä	17-21
Perunat	Uudet perunat tai perunat lohkotaan 1-2 cm:n paloiksi	21-23

Seuraavat ruoka-aineet tulee keittää, kun höyrykeitin alkaa tuottaa höyryä. Lisää ainekset koriin (koreihin) ja peitä kannella, mutta älä laita koreja valumisastian päälle ennen kuin höyryä alkaa tulla. Höyrytyksen alettua laita ruoka-aineet sisältävä(t) kori(t) varovasti valumisastian päälle käyttäen patakintaita tai vastaavia ja aloita ajastus.

Ruoka (tuore)	Huomautukset	Aika (minutteja)
Keitetty kananmuna	Pehmeä / Keskikova / Kova / Erittäin kova	5-6/7-8/9-10/11-12
Uppomuna	Laita annosvuokaan tai pieneen astiaan	5-6
Broilerin rinta	Perkaa kala, avaa kokonaisena tai kuutioi 1-2 cm:n paloiksi	12-14
Lohi/turskakala	Turska, kolja jne.	7-9
Kampela	Punakampela, kielikampela, pangasius jne.	3-4
Paistettu kala	Tonnikala, miekkakala jne.	7-9
Simpukat	Sekoita puolivälissä valmistusta	8-10
Jättikatkaravut	Poista kuoret. Höyrytä 2-3 minuuttia tai kunnes ravut ovat kunnolla kypsyneet. Sekoita puolivälissä valmistusta.	

Automaattisen viiveominaisuuden käyttäminen

Voit siirtää valmistuksen alkamista käyttämällä automaattista viiveominaisuutta.

TÄRKEÄÄ Tätä toimintoa suositellaan vain riisille ja vihanneksille, eikä sitä pidä käyttää lihalle tai kananmunille.

1. Noudata kohdan **Höyrytysajan asettaminen** vaiheita 1-4
2. Paina painikkeita + ja – samanaikaisesti. Nuoli ▼ ilmestyy viivevalmistuksen kuvakkeen yläpuolelle ☺ ja tunnit alkavat vilkkua. Poistut automaattisesta viiveestä painamalla painikkeita + ja – uudelleen samanaikaisesti.
3. Viive asetetaan tunteina ja minuutteina (ei tiettyä kellonaikaa valitsemalla). Paina + tai - kunnes haluamasi viivetuntien/-minuuttien määrä ilmestyy näyttöön.
4. Paina **TIME**-painiketta. Minuutit alkavat vilkkua.
5. Paina + tai - kunnes haluamasi minuuttien määrä ilmestyy näyttöön.
6. Käynnistä automaattinen viive painamalla ☺-painiketta.

VIHJEET, VINKIT JA TURVALLISUUS

- Varmista, että veden taso on aina veden tason ilmaisimen Min-merkin yläpuolella.
- Höyrytyskansi tulee pitää kiinni koko höyrytyksen ajan.
- Voit pysäyttää höyrytyksen milloin tahansa painamalla ☺-painiketta.
- Järjestele ruoka-aineet yhteen kerrokseen.
- Samankokoisiksi leikatut palat höyrystyvät tasaisemmin.
- Sekoita ruoka-aineet puolessa välissä, jos höyrystysaika on pitkä, höyrytys on silloin tasaisempi.
- Pisimmän valmistusajan vaativat ruoat tulee laittaa alimpiin höyrytyskoreihin.
- Aseta lempeää höyrytystä tai lyhyemmän valmistusajan vaativat ruoat yläkoreihin.
- Kokeile eri aikoja, jotta näet mitkä sopivat parhaiten suosikkiruokiisi ja eri ruoka-aineiden yhdistelmiin.
- Käytä riisikulhoa, jos valmistat ruokia, jotka ovat kastikkeessa tai nesteessä.

- Siipikarja- tai kalaruokien nesteet voivat valua ja muuttaa makuja. Kääri ne alumiinifolioon tämän estämiseksi.
- Älä käytä simpukoita, jotka ovat avoinna ennen kypsentämistä. Höyrytä kunnes kuoret avautuvat kokonaan, ja heitä pois kaikki, jotka eivät ole auki höyryttämisen jälkeen.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Keitä lehtivihanneksia mahdollisimman vähän, jätä ne vihreiksi ja rapeiksi. Niiden upottaminen jääveeteen lopettaa kypsennyksen.

HOITO JA HUOLTO

1. Kytke laite pois päältä, irrota sähköverkosta ja anna jäähtyä.
2. Poista kansi, korit, valumisastia, höyryn ohjain ja riisikulho.
3. Tyhjennä vesisäiliö ja pyyhi se puhtaalla, kostutetulla liinalla. ÄLÄ upota pääyksikköä veteen.
4. Pese kaikki irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen ylätasolla.

SÄILYTTÄMINEN

1. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
2. Voit kätevyys vuoksi pinota korit päällekkäin säilytyksen ajaksi. Laita riisikulho sisälle koriin 1. Aseta kori 1 sisälle koriin 2 ja aseta ne molemmat sisälle koriin 3.

KALKINPOISTO HÖYRYKEITTIMESTÄ

Mineraali jämmät voivat ajan myötä vaikuttaa höyrykeitTIMEN suoritus-
tehoon. Suosittelemme poistamaan nämä jämmät (kalkinpoisto) 3 kuukauden välein.

1. Valmista noin 1 litra kalkinpoistoliuosta valmistajan ohjeiden mukaan. Kaada liuos vesisäiliöön.
2. Kiinnitä höyryn ohjain, valumisastia, yksi höyrytskori ja kansi paikoilleen.
3. Höyrytä 25 minuuttia
4. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä kunnolla.
5. Kaada kalkinpoistoliuos pois.
6. Toista vaiheet 1–4 pelkällä vedellä. Toista, kunnes kaikki kalkinpoiston jämmät on poistettu.
7. Pese kaikki irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen ylätasolla.



YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

RESEPTJÄ

SALAATTI UUSISTA PERUNOISTA, KEVÄTSIPULISTA JA RANSKANKERMASTA (4 annosta)

- | | |
|--|--------------------------------|
| • 200 g uusia perunoita | • 3 g chilijauhetta |
| • 1 nippu kevätsipuleita, hienoksi viipaloituina | • ½ nippu tuoretta korianteria |
| • 120 g ranskankermaa | • Suolaa ja pippuria |
| • 3 g paprikaa | |

Höyrytä perunoita noin 15-20 minuuttia. Poista ne, kun ne ovat kypsiä ja anna niiden jäähtyä. Kun ne ovat jäähtyneet, lohko ne 1-2 cm:n paloiksi. Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita yhteen ennen tarjoilua.

VENÄLÄINEN SALAATTI (6 annosta)

- | | |
|-----------------|--|
| • 4 perunaa | • Majoneesia |
| • 2 porkkanaa | • ¼ nippu tuoretta lehtipersiljaa pilkottuna |
| • 30 g herneitä | • Suolaa ja pippuria |

Höyrytä perunat ja kuoritut porkkanat, kunnes ne ovat pehmeitä. Poista ne, kun ne ovat kypsiä ja anna niiden jäähtyä. Kun ne ovat jäähtyneet, kuori ja kuutioi perunat ja kuutioi porkkanat. Sekoita perunat, porkkanat, herneet ja majoneesi yhteen kulhossa. Mausta ja ripottele päälle persiljaa.

MURSKATUT PERUNAT OLIIVIÖLJYN KANSSA (4 annosta)

- 200 g uusia perunoita
- 2 salottisipulia, hienoksi kuutioituna
- 30 ml oliiviöljyä
- ½ nippua ruohosipulia
- Suolaa ja pippuria

Höyrytä perunoita noin 15-20 minuuttia, kunnes ne alkavat olla pehmeitä. Poista ne, kun ne ovat kypsiä ja anna niiden jäähtyä. Lämmitä oliiviöljy pannulla ja lisää siihen salottisipulit, valmista 2-3 minuuttia (älä anna ruskistua). Lisää perunat ja murskaa niitä kevyesti haarukalla. Mausta, ripottele päälle ruohosipulia.

CHILIPORSASPYÖRYKÄT (Noin 12 kappaletta)

- 500 g porsaanjauhelihaa
- 1 punainen chili, siemenet poistettuina, hienoksi kuutioituna
- 10 g tuoretta inkivääriä, hienoksi kuutioituna
- 2 kevätsipulia, hienoksi kuutioituna
- 3 g jauhettua kuminaa
- 3 g paprikaa
- 2 valkosipulin kynttä, hienoksi murskattuna
- ½ nippu tuoretta korianteria
- Suolaa ja pippuria

Sekoita kaikki ainekset yhteen kulhossa. Jaa seos yhtä suuriin osiin ja pyörittele sopivan kokoisiksi pyöryköiksi. Pidä seos hyvin koossa, jotta se ei hajoa valmistuksen aikana. Höyrytä 10-12 minuuttia tai kunnes neste on kirkasta.

PAGELLI INKIVÄÄRIN JA KEVÄTSIPULIN KANSSA (4 annosta)

- 6 kalaflettä, kukin noin 150 g
- 20 g tuoretta inkivääriä, hienoksi raastettuna
- 6 kevätsipulia, hienoksi kuutioituna
- 2 sitruunaa, mehu ja kuori
- 75 ml valkoviiniä
- 30 ml oliiviöljyä
- Suolaa ja pippuria

Ota pala alumiinifoliota, noin 15 cm x 25 cm ja pala leivinpaperia, noin 5 cm x 10 cm. Aseta alumiinifolio alle ja aseta leivinpaperi sen päälle keskelle. Aseta kalafilee leivinpaperin päälle. Toista tämä jokaiselle kalafileelle. Jaa muut ainekset tasan kalafileille ja mausta. Yhdistä alumiinifolion neljä reunaa kalan ympärille muodostamaan paketin. Aseta paketit höyrytyskoriin ja höyrytä noin 12 minuuttia tai kunnes kala alkaa lohkeilla.

ПАРОВАРКА

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не погружайте прибор в жидкость.

 Поверхности прибора нагреваются. Нагревающий элемент будет оставаться горячим на протяжении некоторого времени после использования.

- Не кладите в устройство замороженное мясо или птицу – перед использованием полностью размораживайте.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- Не наклоняйтесь над устройством и остерегайтесь попадания горячего пара на лицо, руки и другие части тела.
- Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|------------------|---|
| A. Крышка | H. Носик для долива воды |
| B. Корзина 3 | I. Паровая трубка |
| C. Корзина 2 | J. Резервуар |
| D. Чаша для риза | K. Базовый блок |
| E. Корзина 1 | L. Окошко уровня воды |
| F. Инфьюзер | M. Панель управления |
| G. Поддон |  посудомойка – верхняя полка |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует сполосните и просушите.

СБОРКА

1. Установите пароварку на устойчивую и ровную термостойкую поверхность. Вокруг устройства должно быть достаточно вентилируемого пространства, чтобы предотвратить повреждение мебели, стен и т. д.

2. Вставьте паровую трубку, так чтобы она окружала нагревательный элемент. Три штифта должны совпасть с тремя пазами в трубке (рис. R).
3. Прочно установите поддон над резервуаром с водой.
4. Поместите на поддон корзину или корзины. Ручки корзин обозначены цифрами 1, 2 и 3. Расположите корзину 1 снизу, корзину 2 — посередине, корзину 3 — сверху.
5. Опустите крышку на самую верхнюю корзину.

НАПОЛНЕНИЕ ВОДОЙ

1. Наполните резервуар свежей холодной водопроводной водой. Уровень воды должен находиться между отметками Min и Max у окошка уровня воды. Никогда не наливайте воду выше отметки Max.
 2. Добавить воду в резервуар можно напрямую либо через задний носик для долива воды (рис. P).
- Чтобы добавить воду во время приготовления, всегда используйте носик для долива воды.

ИНФЮЗЕР

Инфюзер можно использовать во время приготовления для придания аромата. Слегка смочите ситечко и добавьте любые из следующих ингредиентов:

- травы и специи (целиком или крупно порубленные);
- головки чеснока (целиком или нарезанные);
- тонкие ломтики цитрусовых фруктов, например лимона или лайма.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

1. Насыпьте рис и налейте воду в чашу для риса в пропорциях, указанных в инструкции на упаковке.
 2. Поместите чашу для риса в нижнюю паровую корзину.
 3. Накройте корзину крышкой.
 4. Установите таймер на 25-30 минут и нажмите кнопку «⏻».
 5. Готовьте рис по своему вкусу. При необходимости измените время приготовления.
- При использовании нескольких паровых корзин всегда готовьте рис в нижней корзине.
 - Время приготовления коричневого и дикого риса будет отличаться.

НАСТРОЙКА ПАРОВАРКИ

Настройка часов

1. Включите пароварку в сеть.
 2. Часы будут показывать время 00:00.
 3. Нажмите кнопку **TIME** один раз. Часовой индикатор начнет мигать.
 4. Чтобы установить нужное время в часах, нажимайте «+» или «-». Время отображается в 24-часовом формате.
 5. Нажмите кнопку **TIME** еще раз. Начнет мигать минутный индикатор.
 6. Чтобы установить нужное время в минутах, нажимайте «+» или «-».
 7. Через 20 секунд цифры на часах перестанут мигать. Это означает, что время установлено.
- При отключении устройства от сети или перебоях в подаче электроэнергии время потребует установить заново.

Установка времени приготовления

1. Убедитесь, что резервуар с водой заполнен. Следите за уровнем воды во время приготовления.
2. Нажимайте кнопку **TIME** до тех пор, пока «▼» на дисплее не окажется возле наиболее подходящего вам времени приготовления.
3. Если вам понадобится изменить время, используйте кнопки «+» и «-», пока на дисплее не будет отображаться точное нужное время.
4. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «⏻». Таймер начнет поминутный отсчет времени.
5. После завершения приготовления ваша пароварка несколько раз издаст звуковой сигнал. Появится указатель «▼» над иконкой, обозначающей готовность («✓»).
6. Нагревательный элемент выключится.

ВНИМАНИЕ!

Предельно осторожно вынимайте паровые корзины. Никогда не вынимайте все корзины сразу. Снимайте корзины по одной, начиная с верхней. Используйте прихватки или рукавицы во избежание ожогов от горячего пара.

Приблизительное время приготовления

Следующие продукты начинают готовить после заливания холодной воды. Наполните резервуар холодной водой, добавьте продукты и установите таймер согласно таблице.

Продукты (свежие)	Примечание	Время (минуты)
Брокколи	Разделить на дольки/веточки размером 1-2 см	13-15
Зеленая фасоль	Равномерно распределить по корзине	13-15
Морковь	Нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см	17-19
Савойская капуста	Нашинковать или нарубить мелкими кусочками	11-13
Спаржа	Равномерно распределить по корзине	11-13
Цукини	Нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см	9-11
Брюссельская капуста	Целиком (примерно 2 см в диаметре)	13-15
Цветная капуста	Разделить на дольки/веточки размером 1-2 см	15-17
Сахарная кукуруза	Целый початок	17-21
Картофель	Молодой картофель или зрелый картофель ломтиками толщиной 1-2 см	21-23

Следующие продукты начинают готовить после подачи пара. Уложите продукты в корзину/корзины и накройте крышкой, но не ставьте корзины на поддон до тех пор, пока не пойдет пар. После подачи пара возьмите прихватки или рукавицы, осторожно поместите корзину/корзины с продуктами на поддон и установите время приготовления.

Продукты (свежие)	Примечание	Время (минуты)
Вареные яйца	Вмятку / в мешочек / вкрутую / полная готовность	5-6/7-8/9-10/11-12
Яйца пашот	Поместить в формочку или небольшую миску	5-6
Куриная грудка	Нарезать тонкими слоями или кубиками по 1-2 см	12-14
Лосось / круглая рыба	Треска, пикша и т. д.	7-9
Камбаловые	Камбала, палтус, пангасиус и т. д.	3-4
Рыбные стейки	Тунец, меч-рыба и т. д.	7-9
Мидии	В середине приготовления помешать.	8-10
Королевские креветки	Удалить панцирь. Подержать креветки на пару в течение 2-3 минут или до полной готовности. В середине приготовления помешать.	

Функция автозадержки

Функция автозадержки позволяет отложить начало приготовления.

ВАЖНО! Рекомендуется использовать эту функцию только для приготовления риса и овощей. Не используйте эту функцию для приготовления мяса и яиц.

1. Следуйте шагам 1—4 в разделе «**Установка времени приготовления**»
2. Нажмите одновременно кнопки «+» и «-». Над значком отложенного  приготовления появится стрелка «▼», а часовой индикатор начнет мигать. Чтобы выйти из режима автозадержки, вновь одновременно нажмите кнопки «+» и «-».
3. Задержка устанавливается в часах и минутах (выбор конкретного времени старта не предусмотрен). Нажимайте кнопки «+» и «-», пока на дисплее не высветятся нужные часы или минуты задержки.
4. Нажмите кнопку TIME. Начнет мигать минутный индикатор.
5. Нажимайте кнопки «+» и «-», пока на дисплее не высветятся нужные минуты задержки.
6. Для старта автозадержки нажмите кнопку «».

РЕКОМЕНДАЦИИ, СОВЕТЫ И ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Следите за тем, чтобы уровень воды всегда был выше отметки Min у окошка уровня воды.
- Никогда не снимайте крышку во время работы пароварки.
- Чтобы в любой момент отключить подачу пара, нажмите кнопку «⏻».
- Выкладывайте продукты в один слой.
- Нарезка продуктов на одинаковые куски обеспечивает более равномерную обработку паром.
- При долгом приготовлении помешайте продукты в середине цикла для более равномерной обработки паром.
- Продукты, которые требуют больше времени для приготовления, следует поместить в нижние корзины.
- Продукты, которые требуют более слабой обработки паром или меньше времени для приготовления, следует поместить в верхние корзины.
- Наиболее подходящее время для приготовления ваших любимых продуктов или сочетаний продуктов определяется опытным путем.
- Для приготовления продуктов в соусе или в жидкости используйте чашу для риса.
- С птицы или рыбы может капать сок, передавая запахи. Во избежание этого заворачивайте куски мяса в фольгу.
- Не используйте уже раскрытые мидии. Пропаривайте до полного раскрытия, нераскрывшиеся выбрасывайте.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- Листовые овощи должны готовиться минимальное время, чтобы оставаться свежими и хрустящими. Процесс готовки овощей можно остановить путем их погружения в ледяную воду.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Выключите прибор, отключите его от розетки и дайте ему остыть.
2. Снимите крышку, корзины, поддон, паровую трубку и чашу для риса.
3. Вылейте воду из резервуара и протрите его чистой влажной тканью. НЕ погружайте базовый блок в воду.
4. Вымойте все съемные части теплой мыльной водой или в посудомоечной машине на верхней решетке.

ХРАНЕНИЕ

1. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
2. Для удобства при хранении можно сложить корзины одна в другую. Поместите чашу для риса внутрь корзины 1. Поместите корзину 1 в корзину 2, затем поместите эту стопку в корзину 3.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Со временем на пароварке могут образоваться минеральные отложения, которые ухудшают ее работу. Рекомендуется удалять эту накипь каждые 3 месяца.

3. Приготовьте примерно 1 литр раствора для удаления накипи, следуя инструкциям производителя. Залейте раствор в резервуар для воды.
4. Установите паровую трубку, поддон, одну корзину и крышку.
5. Включите пар на 25 минут.
6. Отсоедините прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
7. Вылейте раствор для удаления накипи.
8. Повторите шаги 1—4, используя только воду. Повторяйте до полного удаления всех следов раствора для удаления накипи.
9. Вымойте все съемные части теплой мыльной водой или в посудомоечной машине на верхней решетке.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

РЕЦЕПТЫ

САЛАТ С КАРТОФЕЛЕМ, ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И КРЕМ-ФРЕШЕМ (4 порции)

- Молодой картофель — 200 г
- 1 пучок мелко нарезанного зеленого лука
- Крем-фреш — 120 г
- Паприка — 3 г
- Порошок чили — 3 г
- ½ пучка свежей кинзы
- Соль и перец

Приготовьте картофель на пару в течение 15-20 минут. Выложите и дайте остыть. Остывший картофель порежьте ломтиками по 1-2 см. Положите все ингредиенты в миску и перемешайте перед подачей.

САЛАТ ОЛИВЬЕ (6 порции)

- Картофель — 4 шт.
- Морковь — 2 шт.
- Зеленый горошек — 30 г
- Майонез
- ¼ пучка свежей нарезанной плосколистной петрушки
- Соль и перец

Приготовьте картофель и очищенную морковь на пару до размягчения. Выложите и дайте остыть. После остывания почистите картофель и нарежьте его кубиками вместе с морковью. Смешайте в миске картофель, морковь, горох и майонез. Добавьте петрушку и приправы.

ДАВЛЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ (4 порции)

- Молодой картофель — 200 г
- Лук-шалот — 2 шт., мелко порезанный
- Оливковое масло — 30 мл
- ¼ пучка шнитт-лука
- Соль и перец

Приготовьте картофель на пару в течение 15-20 минут, пока он не начнет становиться мягким. Выложите и дайте остыть. Нагрейте на сковороде оливковое масло, добавьте лук-шалот и обжаривайте 2-3 минуты (не давая подрумяниться). Добавьте картофель и слегка раздавите его вилкой. Добавьте приправы и шнитт-лук.

СВИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ С ЧИЛИ (около 12 штук)

- Свиной фарш — 500 г
- Перец чили без семян — 1 шт., мелко нарезанный
- Свежий имбирь — 10 г, мелко нарезанный
- Зеленый лук — 2 шт., мелко нарезанный
- Молотая зира — 3 г
- Паприка — 3 г
- Чеснок — 2 зубчика, мелко нарезанные
- ½ пучка кинзы
- Соль и перец

Смешайте все ингредиенты в миске. Разделите смесь на равные порции и сформируйте шарики подходящего размера. Шарики должны быть плотными, чтобы не развалились во время приготовления. Готовьте на пару в течение 10-12 минут, пока не пойдет прозрачный сок.

МОРСКОЙ ЛЕЩ С ИМБИРЕМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ (4 порции)

- Филе рыбы — 6 шт. примерно по 150 г
- Свежий имбирь — 20 г, мелко натертый
- Зеленый лук — 6 шт., мелко нарезанный
- Сок и цедра двух лимонов
- Белое вино — 75 мл
- Оливковое масло — 30 мл
- Соль и перец

Отрежьте кусок фольги размером 15 на 25 см и кусок пергамент 5 на 10 см. Уложите фольгу, сверху по центру положите пергамент. Выложите кусок рыбного филе на пергамент. Повторите для каждого куска филе. Распределите остальные ингредиенты поровну на все куски филе. Сложите края фольги над каждым куском, так чтобы получился конверт. Сложите конверты в корзину пароварки и готовьте примерно 12 минут или пока мясо не начнет распадаться.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Neponořujte přístroj do kapaliny.

 Povrchy přístroje budou pálit. Povrch topného tělesa bude po použití ještě nějaký čas horký.

- Do přístroje nevkládějte zmražené maso či drůbež – napřed tyto potraviny zcela rozmrazte.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Nad přístroj se nenaklánějte a nedávejte nad něj ruce, paže, obličej, atd., ať vás unikající pára nepopálí.
- Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- Nepoužívejte příslušenství nebo přídatné prvky mimo těch, které dodáváme my.
- Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

- | | |
|-------------------|---|
| A. Poklice | H. Nalévací otvor |
| B. Koš číslo 3 | I. Parní nástavec |
| C. Koš číslo 2 | J. Nádržka |
| D. Mísa na rýži | K. Základní jednotka |
| E. Koš číslo 1 | L. Okénko pro kontrolu hladiny vody |
| F. Infuzér | M. Ovládací panel |
| G. Odkapávací táč |  myčka na nádobí – horní koš |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odnímatelné části umyjte v teplé mýdlové vodě, dobře opláchněte a nechte oschnout.

MONTÁŽ

1. Parní hrnc umístěte na plochý, rovný a tepelně odolný povrch. Ze všech stran musí být dostatečné množství volného prostoru, aby nedošlo k poškození skříněk, stěn atd.
2. Na topné těleso nasadte parní nástavec. Parní nástavec přijde svými třemi otvory nasadit na dané tři kolíky (Obr. R).
3. Na nádržku dobře nasadte odkapávací táč.
4. Na odkapávací táč nasadte varný koš (koše). Držadla košů jsou označena čísly 1, 2 a 3. Koš 1 umístěte úplně dolů, 2 doprostřed a 3 úplně nahoru.
5. Varný koš, který je úplně nahoře, pak přikryjte poklicí.

PLNĚNÍ

1. Do nádržky napustěte čerstvou studenou vodu z kohoutku. Hladina by měla být v okénku pro kontrolu hladiny vody nad značkou Min a pod značkou Max. Nikdy neplňte nad značku Max.
2. Nádržku můžete napustit přímo, anebo pomocí nalévacího otvoru vzadu (Obr. P).
- V průběhu vaření potom vodu dolévejte vždy jen pomocí daného nalévacího otvoru.

INFUZÉR

Pro dochucení je možné během vaření použít infuzér. Sítko zvlhčete a potom na ně položte nějaké z následujících ingrediencí:

- Bylinky a koření (celé nebo nhrubo nakrájené)
- Stroužky česneku (celé nebo na plátky)
- Tenké plátky citrusů, např. citronu či limetky

VAŘENÍ RÝŽE

1. Do mísy na rýži nasypete suchou rýži a nalijte vodu v takovém poměru, jak je uvedeno v instrukcích na balení.
2. Mísu na rýži umístěte do spodního varného koše.
3. Varný koš přikryjte poklicí.
4. Nastavte časovač na 25 - 30 minut a stiskněte tlačítko .
5. Zkontrolujte rýži, jestli je uvařená podle vašich představ. Pokud není, časy vaření upravte.
- Pokud se rozhodnete použít více než jeden varný koš, rýži vařte vždy v nejnižším koši.
- Časy pro vaření hnědé rýže a divoké rýže se budou lišit.

PROGRAMOVÁNÍ PARNÍHO HRNCE

Nastavení hodin

1. Parní hrnec zapojte do sítě.
2. Na digitálních hodinách se zobrazí 00:00.
3. Stiskněte jednou tlačítko **TIME**. Číslice hodin začnou blikat.
4. Stiskněte + nebo -, dokud nebude na displeji zobrazena správná hodina. Čas se zobrazuje ve 24hodinovém formátu.
5. Stiskněte tlačítko **TIME** znovu. Číslice minut začnou blikat.
6. Stiskněte + nebo -, dokud nebude na displeji zobrazena správná minuta.
7. Po 20 vteřinách přestanou číslice digitálních hodin blikat, což znamená, že čas je nastaven.
- Pokud bude parní hrnec vypojen ze sítě nebo dojde k přerušení dodávky elektřiny, bude třeba čas nastavit znovu.

Nastavení času vaření

1. Ujistěte se, že je v nádržce napuštěná voda. Během vaření stav vody kontrolujte.
2. Opakovaně stiskněte tlačítko **TIME**, dokud nebude ▼ na displeji nejbližší odpovídat času vaření, který požadujete.
3. Pokud potřebujete daný čas upravit, použijte tlačítka + a -, dokud se na displeji nezobrazí přesný čas, který požadujete.
4. Pro započetí vaření stiskněte tlačítko .
5. Až bude vaření u konce, parní hrnec několikrát pípne a nad ikonou ukončení vaření (✓) se objeví šipka ▼.
6. Topné těleso se vypne.

UPOZORNĚNÍ

Při snímání košů buďte extrémně opatrní. Nikdy nesnímejte všechny koše zároveň. Koše snímejte jeden po druhém, a začněte vždy košem horním. Používejte rukavice na vaření nebo podobnou ochranu, abyste si horkou párou nezpůsobili popáleniny.

Navrhované časy vaření

Následující potraviny se v páře nejlépe uvaří, když je do parního hrnce vložíte ještě za studena. Do nádržky nalijte studenou vodu, přidejte ingredience a podle tabulky nastavte časovač.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minuty)
Brokolice	Nakrájejte na 1-2 cm růžičky/kousky	13-15
Zelené fazolky	Naplocho vložte do koše	13-15
Mrkev	Nakrájejte na asi ½ cm tlusté plátky	17-19
Hlávková kapusta	Nasekejte nebo nakrájejte na kousky	11-13
Chřest	Naplocho vložte do koše	11-13
Cuketa	Nakrájejte na asi ½ cm tlusté plátky	9-11
Růžičková kapusta	Celé (o průměru asi 2 cm)	13-15
Květák	Nakrájejte na 1-2 cm růžičky/kousky	15-17
Sladká kukuřice	Celou palici kukuřice	17-21
Brambory	Nové brambory nebo běžné brambory nakrájejte na 1-2 cm kousky	21-23

Následující potraviny by se měly vařit, až když parní hrnec generuje páru. Do koše (košů) vložte ingredience a přikryjte poklicí, ale koše na odkapávací táč nenasazujte, dokud se nezačne generovat pára. Až bude hrnec generovat páru, opatrně umístěte koš (koše) s potravinami na odkapávací táč - použijte rukavice na vaření nebo podobnou ochranu, a zapněte časovač.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minuty)
Vařené vejce	Na měkko / Na hniličku / Na tvrdo / Dobře uvařené	5-6/7-8/9-10/11-12
Sázené vejce	Vložte do ramekinu (malá zapékací kulatá miska) nebo malé mísy	5-6
Kuřecí prsa	Vykostěte a nakrájejte na 1-2 cm kostky	12-14
Losos/oblé ryby - lososovité	Treska, treska skvrnitá atd.	7-9
Ploché bělomasé ryby - platýsovitě	Platýs, mořský jazyk, pangasius atd.	3-4
Ryba na steak	Tuňák, mečoun atd.	7-9
Slávky	V půlce vaření zamíchejte	8-10
Velké krevety	Oloupejte. Vařte 2-3 minuty, dokud nebudou krevety dobře uvařené. V půlce vaření zamíchejte.	

Použití oddáleného startu (Auto Delay Feature)

Díky této funkci můžete vařit také s oddáleným startem.

DŮLEŽITÉ Tato funkce se doporučuje pouze u rýže a zeleniny a neměla by být používána u masa nebo vajec.

1. Řiďte se kroky 1-4 v Nastavení času vaření
2. Stiskněte tlačítka + a – zároveň. Nad ikonou oddáleného startu  se objeví šipka ▼ a číslice hodin začnou blikat. Pro opuštění oddáleného startu znovu zároveň stiskněte tlačítka + a –.
3. Oddálený start se nastavuje v hodinách a minutách (ne volbou konkrétního času). Stiskněte + nebo -, dokud se na displeji neobjeví vámi požadované hodiny/minuty oddáleného startu.
4. Stiskněte tlačítko TIME. Číslice minut začnou blikat.
5. Stiskněte + nebo -, dokud se na displeji neobjeví požadované minuty oddáleného startu.
6. Pro spuštění oddáleného startu stiskněte tlačítko .

RADY, TIPY A BEZPEČNOST POTRAVIN

- Ujistěte se, že je hladina vody v okénku pro kontrolu hladiny vody vždy nad značkou Min.
- Parní hrnec by měl být po celou dobu vaření přikrytý poklicí.
- Pro ukončení vaření v kteroukoliv dobu stiskněte tlačítko .
- Potraviny naskládejte v jedné vrstvě.
- Stejněomně nakrájené potraviny se budou v páře vařit rovnoměrněji.
- Aby se potraviny vařily ještě rovnoměrněji, u delších cyklů je v polovině vaření zamíchejte.
- Potraviny, které vyžadují delší čas vaření, by se měly vkládat do nižších varných košů.
- Potraviny, které vyžadují jemnější vaření nebo kratší časy vaření, vkládejte do horních košů.

- Budete muset experimentovat, abyste zjistili, jaké časy vašim oblíbeným potravinám a jídelním kombinacím vyhovují.
- Mísu na rýži používejte k vaření jakýchkoliv potravin, které mají konzistenci omáčky nebo tekutiny.
- Stékáním šťáv z drůbežního masa a ryb mohou načichnout jiné potraviny. Zabráňte tomu tak, že maso obalíte alobalem.
- Nepoužívejte slávky, které jsou otevřené už před vařením. Vařte je v páře, dokud se zcela neotevřou. Ty, které se po vaření neotevřou, vyhodte.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Listovou zeleninu musíte připravovat jen krátce, aby zůstala zelená a čerstvá. Když ji ponoříte do ledové vody, proces tepelné úpravy se zastaví.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypněte, vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
2. Sejměte poklici, koše, odkapávací táč, parní nástavec a mísu na rýži.
3. Nádržku vyprázdněte a vytřete čistým a vlhkým hadříkem. NEPONOŘUJTE základní jednotku do vody.
4. Všechny snímatelné části umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v horním koši myčky na nádobí.

USKLADNĚNÍ

1. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
2. Je praktické, když za účelem uskladnění koše naskládáte do sebe. Mísu na rýži vložte do koše 1. Koš 1 vložte do koše 2 a potom oba tyto koše vložte do koše 3.

ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE Z PARNÍHO HRNCE

Časem se v parním hrnci usadí minerály, které mohou mít vliv na jeho výkon. Takovéto usazeniny (vodní kámen) doporučujeme odstraňovat každé 3 měsíce.

1. Připravte si asi 1 litr roztoku na odstraňování vodního kamene a řiďte se instrukcemi výrobce. Roztok nalijte do nádržky.
2. Nasaďte parní nástavec, odkapávací táč, jeden varný koš a přikryjte poklicí.
3. Zapněte hrnec asi na 25 minut.
4. Přístroj vypojte ze sítě a nechte jej zcela vychladnout.
5. Roztok na odstraňování vodního kamene vylijte.
6. Kroky 1–4 zopakujte, ale už jen s vodou. Opakujte, dokud všechny stopy prostředku na odstraňování vodního kamene nezmizí.
7. Všechny snímatelné části umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v horním koši myčky na nádobí.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vyhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

RECEPTY

BRAMBORVÝ SALÁT S JARNÍ CIBULKOU A SMETANOU CRÈME FRAICHE

(Pro 4 osoby)

- | | |
|--|--------------------------------|
| • 200 g nových brambor | • 3 g chilli koření |
| • 1 svazek jarní cibulky, nejmenno nakrájené | • ½ svazku čerstvého koriandru |
| • 120 g crème fraiche | • Sůl a pepř |
| • 3 g mleté papriky | |

Brambory v páře vařte asi 15-20 minut. Po uvaření je vyndejte a nechte vychladnout. Po vychladnutí brambory nakrájejte na 1-2 cm kousky. Všechny ingredience vložte do mísy a před podáváním smíchejte.

RUSKÝ SALÁT (Pro 6 osoby)

- | | |
|---------------|---|
| • 4 brambory | • ¼ svazku čerstvé petrželky s plochými listy, nasekané |
| • 2 mrkve | • Sůl a pepř |
| • 30 g hrášku | |
| • Majonéza | |

Brambory a oloupanou mrkev uvařte v páře doměkka. Po uvaření vše vyndejte a nechte vychladnout. Po vychladnutí brambory oloupejte a nakrájejte na kostky, a mrkev též nakrájejte na kostky. V míse pak brambory a mrkev smíchejte s hráškem a majonézou. Okořeňte a vmíchejte petrželku.

ŠTOUCHANÉ BRAMBORY S OLIVOVÝM OLEJEM (Pro 4 osoby)

- 200 g nových brambor
- 2 šalotky, nakrájené na kostičky
- 30 ml olivového oleje
- ½ svazek pažitky
- Sůl a pepř

Brambory v páře vařte přibližně 15-20 minut, dokud nezačnou měknout. Po uvaření je vyndejte a nechte vychladnout. Rozpalte na pánvi olivový olej, přidejte šalotky a smažte 2-3 minuty (ne do zhnědnutí). Přidejte brambory a jemně vidličkou rozmačkejte. Okořeňte a vmíchejte pažitku.

MASOVÉ KOULE Z VEPŘOVÉHO MASA S CHILLI (Přibližně pro 12 osob)

- 500 g mletého vepřového masa
- 1 červená chilli paprička, zbavená semen a nakrájená na kostičky
- 10 g čerstvého zázvoru, nakrájeného na kostičky
- 2 jarní cibulky, nakrájené na kostičky
- 3 g mletého římského kmínu
- 3 g mleté papriky
- 2 stroužky česneku, najemno nakrájeného
- ½ svazku čerstvého koriandru
- Sůl a pepř

V míse všechny ingredience smíchejte. Směs rozdělte na stejně velké části a uváležte z ní koule o vhodném rozměru. Směs musí být dobře stlačená, aby se koule během vaření nerozpadaly. V páře vařte 10-12 minut, anebo až nebudou šťávy krvavé.

PRAŽMA SE ZÁZVOREM A JARNÍ CIBULKOU (Pro 4 osoby)

- 6 rybích filetů, asi 150 g každý
- 20 g čerstvého zázvoru, najemno nastrouhaného
- 6 jarních cibulek, na jemné plátky
- 2 citrony, šťáva i kůra
- 75 ml bílého vína
- 30 ml olivového oleje
- Sůl a pepř

Utrhněte kus alobalu (přibližně 15 cm x 25 cm) a kus pečicího papíru (přibližně 5 cm x 10 cm). Dejte alobal na stůl a na něj doprostřed položte pečicí papír. Rybí filet položte na pečicí papír. Tento postup opakujte s každým rybím filetem. Další ingredience k filetům rovnoměrně rozdělte a okořeňte. Uchopte alobal za rožky a přes rybu jej přeložte tak, že vytvoříte balíček. Balíček vložte do varného koše a v páře vařte asi 12 minut, anebo až se začne ryba rozpadat.

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučením a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 Neponárajte spotrebič do tekutiny.

 Niektoré časti prístroja budú počas používania horúce. Povrch ohrievacieho telesa zostane istý čas po použití horúci.

- Nedávajte do spotrebiča mrazené mäso alebo hydinu – pred použitím ich úplne rozmrazte.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) varíme / pripravujeme dovtedy, kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu varíme/pripravujeme dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Nenaťahujte sa ponad spotrebič a ruky, ramená, tvár a pod. nevystavujte unikajúcej pare.
- Spotrebič neprikrývajte ani nedávajte žiadne predmety na jeho vrchnú časť.
- Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Prístroj používajte iba na účely popísané v tomto návode.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo nefunguje správne.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

- | | |
|-------------------------|--|
| A. Vrchnák | H. Nalievací otvor |
| B. Košík číslo 3 | I. Parný nadstavce |
| C. Košík číslo 2 | J. Zásobník na vodu |
| D. Nádobu na ryžu | K. Základňa |
| E. Košík číslo 1 | L. Okienko na kontrolu hladiny vody |
| F. Sitko na naparovanie | M. Ovládací panel |
| G. Odkvapkávací miska |  umývačka riadu – horný kôš |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Vyberateľné časti umyte v teplej vode so saponátom, dobre opláchnite a osušte.

MONTÁŽ

1. Parný hrniec postavte na stabilný, vodorovný a teplovzdorný povrch. Okolo celého spotrebiča nechajte primeraný priestor na ventiláciu, aby ste zabránili poškodeniu skriniek, stien a pod.
2. Na ohrievacie teleso položte parný nadstavec. Tri otvory na parnom nadstavci musia dosadnúť na tri kolíky (Obr R).
3. Na zásobník pevne umiestnite odkvapkávacu misku.
4. Parný košík (y) umiestnite na odkvapkávacu misku. Rúčky košíkov sú označené číslami 1, 2 a 3. Umiestnite košík 1 na najnižšiu úroveň, 2 na strednú úroveň a 3 na najvyššiu úroveň.
5. Vrchnák umiestnite na najvyšší parný košík.

PLNENIE

1. Zásobník na vodu naplňte čerstvou studenou vodou z vodovodu. Úroveň vody by mala byť nad značkou Min a pod značkou Max v okienku na kontrolu hladiny vody. Nikdy nenapĺňajte viac ako po Max.
2. Zásobník môžete naplniť priamo alebo pomocou nalievacieho otvoru vzadu (Obr P).
- Keď dopĺňate hladinu vody počas naparovania, používajte vždy nalievací otvor.

SITKO NA NAPAROVANIE (INFUZÉR)

Naparovacie sitko je možné používať počas naparovania na pridanie príchuťí. Jemne navlhčíte sitko, potom pridajte na sitko ktorúkoľvek z nasledujúcich prísad:

- Bylinky a koreniny (celé alebo nahrubo nakrájané)
- Strúčiky cesnaku (celé alebo nakrájané)
- Tenké plátky citrusového ovocia, ako je citrón alebo limetka

VARENIE RYŽE

1. Do nádoby na ryžu vložte suchú ryžu a vodu v pomere podľa návodu na balení.
2. Nádoby na ryžu vložte do spodného parného košíka.
3. Parný košík prikryte vrchnákom.
4. Nastavte časovač na 25 - 30 minút a stlačte tlačidlo .
5. Skontrolujte, či je ryža uvarená tak, ako ju máte radi. Ak nie, upravte čas naparovania.
- Ak používate viac parných košíkov, ryžu varte vždy v najspodnejšom košíku.
- Časy varenia pri hnedej ryži a divokej ryži sa budú líšiť.

NAPROGRAMOVANIE PARNÉHO HRNCA

Nastavenie hodín

1. Parný hrniec zapojte do elektrickej zásuvky.
2. Na digitálnych hodinách sa zobrazí 00:00.
3. Stlačte tlačidlo **TIME** jedenkrát. Číslice hodín začnú blikať.
4. Stláčajte + alebo -, až kým sa na displeji nezobrazí správna hodina. Hodiny sú nastavené v 24 hodinovom formáte.
5. Znovu stlačte tlačidlo **TIME**. Číslice minút začnú blikať.
6. Stláčajte + alebo -, až kým sa na displeji nezobrazí správna minúta.
7. Po 20 sekundách číslice hodín prestanú blikať, čo znamená, že hodiny sú nastavené.
- Ak je parný hrniec odpojený z elektrickej zásuvky alebo sa preruší prívod elektrickej energie k nemu, bude potrebné čas nastaviť znovu.

Nastavenie času naparovania

1. Dbajte o to, aby bol zásobník na vodu naplnený. Sledujte to počas naparovania.
2. Stláčajte tlačidlo **TIME** opakovane dovtedy, kým sa šípka ▼ na obrazovke displeja nepriblíži čo najviac času naparovania, ktorý požadujete.
3. Ak potrebujete čas upraviť, použite tlačidlá + a -, až kým displej nezobrazuje presný čas, ktorý požadujete.
4. Stlačte tlačidlo  na začatie naparovania. Časovač bude odpočítavať v jednominútových intervaloch.
5. Keď je naparovanie hotové, parný hrniec niekoľkokrát zapípa a nad ikonkou ukončenia naparovania (✓) sa zobrazí šípka ▼.
6. Ohrievacie teleso sa vypne.

UPOZORNENIE

Pri odoberaní košíkov postupujte s maximálnou opatrnosťou. Nikdy neodoberajte všetky košíky naraz. Odoberajte košíky jeden po druhom a začnite s najvrchnejším. Používajte kuchynské chňapky alebo podobné ochranné pomôcky, aby vám pomohli chrániť sa proti popáleninám horúcou parou.

Odporúčané časy naparovania

Tieto potraviny sa najlepšie tepelne upravujú ak ich vložíte ešte do studeného parného hrnca. Naplňte zásobník studenou vodou, pridajte suroviny a nastavte časovač podľa tabuľky.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minúty)
Brokolica	Nakrájajte na kúsky/ružičky veľkosti 1-2 cm	13-15
Zelená fazuľka	Poukladajte ju na dno košíka	13-15
Mrkva	Nakrájajte na hrúbku asi ½ cm	17-19
Kapusta (Kel kučeravý)	Natrhajte alebo nakrájajte na kúsky	11-13
Špargľa	Poukladajte ju na dno košíka	11-13
Cuketa	Nakrájajte na hrúbku asi ½ cm	9-11
Kel ružičkový	Celý (priemer asi 2 cm)	13-15
Karfiol	Nakrájajte na kúsky/ružičky veľkosti 1-2 cm	15-17
Sladká kukurica	Celý klas kukurice	17-21
Zemiaky	Nové zemiaky alebo zemiaky nakrájané na kúsky veľkosti 1-2 cm	21-23

Nasledujúce potraviny by sa mali variť potom, keď sa v parnom hrnci začne produkovať para. Pridajte suroviny do košíka (košíkov) a zakryte ich vrchnákom, ale neukladajte košíky na odkvapkávaciu misku, pokiaľ sa nezačne tvoriť para. Keď sa začne tvoriť para, opatrne položte košík (košíky) s jedlom vo vnútri na odkvapkávaciu misku pomocou kuchynských chňapiek alebo podobných pomôcok a zapnite časovač.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minúty)
Vajce uvarené v škrupine	Namätko/Na hniličku/Natvrdo/Úplne uvarené	5-6/7-8/9-10/11-12
Vajce uvarené vo vode bez škrupiny	Vložte do keramickej zapekacej formy (tzv. ramekin) alebo malej misky	5-6
Kuracie prsia	Vykostite a nafiletujete alebo nakrájajte na kocky veľkosti 1-2 cm	12-14
Losos/lososovité ryby	Treska, treska škvrnitá atď.	7-9
Ploché ryby s bielym mäsom	Platesa, morský jazyk, ryba basa (druh pangasiusa) atď.	3-4
Ryby na steak	Tuniak, mečúň, atď.	7-9
Mušle (slávky)	V polovici varenia premiešajte.	8-10
Kráľovské krevety	Krevety olúpajte. Naparujte 2-3 minúty alebo kým sa krevety celkom neuvaria. V polovici varenia premiešajte.	

Používanie funkcie Auto Delay - automatické odloženie štartu

Začiatok varenia môžete odložiť pomocou funkcie automatického odloženia.

DÔLEŽITÉ Táto funkcia sa odporúča iba pre ryžu a zeleninu a nemala by sa používať pri mäse a vajíčkach.

- Postupujte podľa krokov 1-4 v časti **Nastavenie času naparovania**
- Stlačte naraz tlačidlá + a -. Nad ikonkou odloženého varenia  sa zobrazí šípka ▼ a číslice hodín začnú blikať. Na zrušenie automatického odloženia stlačte znovu naraz tlačidlá + a -.
- Odloženie sa nastavuje v hodinách a minútach (nie zvolením konkrétneho času). Stláčajte + alebo -, kým sa na displeji nezobrazí vami požadovaný počet hodín/minút odloženého štartu.
- Stlačte tlačidlo **TIME**. Číslice minút začnú blikať.
- Stláčajte + alebo -, kým sa na displeji nezobrazí vami požadovaný počet minút odloženia.
- Stlačte tlačidlo  na automatické spustenie odloženého štartu.

RADY, TIPY A BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Dbajte o to, aby hladina vody zostávala stále nad značkou Min v okienku s vodoznakom.
- Počas naparovania by mal byť vrchnák parného hrnca stále na svojom mieste.
- Na okamžité zastavenie naparovania stlačte tlačidlo .
- Jedlo ukladajte v jednej vrstve.
- Jedlá nakrájané na rovnaké kúsky sa budú variť v pare rovnomernejšie.

- Pri dlhších cykloch naparovania jedlo v polovici naparovania premiešajte, kvôli rovnomernejšiemu naparovaniu.
- Jedlá, ktoré vyžadujú dlhší čas varenia, by sa mali ukladať do nižších parných košíkov.
- Jedlá, ktoré vyžadujú jemné naparovanie alebo kratšie časy varenia ukladajte do vyšších parných košíkov.
- Budete musieť experimentovať, aby ste zistili časy, ktoré sú najvhodnejšie pre vaše obľúbené jedlá a kombinácie jedál.
- Nádobu na ryžu používajte na varenie jedál, ktoré majú konzistenciu omáčky alebo tekutiny.
- Šťavy z hydiny alebo rýb môžu kvapkať a preniesť svoju chuť na iné potraviny. Aby ste tomu zabránili, zabaľte mäso do alobalu.
- Nepoužívajte mušle (slávky), ktoré sú otvorené už pred varením. Pripravte/varte ich v pare, kým sa úplne neotvorí a vyhodíte všetky, ktoré sa neotvorí počas varenia.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) varte/pripravujte dovtedy, kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu varte/pripravujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Listovú zeleninu by ste mali variť čo najmenej, aby ste ju zachovali zelenú a krehkú. Ak ju ponoríte do ľadovo studenej vody, zastavíte proces jej varenia.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Vypnite spotrebič, vytiahnite ho z elektrickej zásuvky a nechajte vychladnúť.
2. Odoberte vrchnák, košíky, odkvapkávacu misku, parný nadstavec a nádobu na ryžu.
3. Vyprázdňte zásobník na vodu a utrite ho čistou, vlhkou utierkou. NEPONÁRAJTE základňu do vody.
4. Všetky vyberateľné časti umyte v teplej vode so saponátom alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.

USKLADNENIE

1. Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
2. Pri odkladaní je praktické naskladať košíky jeden do druhého. Nádobu na ryžu vložte do košíka 1. Košík 1 vložte do košíka 2 a oba potom vložte do košíka 3.

ODVÁPŇOVANIE PARNÉHO HRNCA

Po čase môžu usadeniny minerálov ovplyvniť výkon vášho parného hrnca. Odstraňovanie týchto usadenín (alebo odvápnenie) sa odporúča vykonať každé 3 mesiace.

1. Pripravte asi 1 liter odvápnovacieho roztoku podľa návodu výrobcu. Roztok vylejte do zásobníka na vodu.
2. Nasadte parný nadstavec, odkvapkávacu misku, jeden parný košík a vrchnák.
3. Naparujte 25 minút.
4. Odpojte jednotku zo zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť.
5. Odvápnovací roztok vylejte.
6. Opakujte kroky 1–4 iba s použitím vody. Opakujte, kým sa neodstránia všetky zvyšky odvápnovača.
7. Umyte všetky vyberateľné časti v teplej vode so saponátom alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

RECEPTY

ZEMIAKOVÝ ŠALÁT S JARNOU CIBUĽKOU A KYSLOU SMOTANOU TYPU "CRÉME FRAICHE"

(4 porcie)

- 200 g nových zemiakov
- 1 zväzok jarnej cibuľky, nakrájanej najemno
- 120 g crème fraîche
- 3 g červenej papriky
- 3 g čili v prášku
- ½ zväzku čerstvého koriandra
- Soľ a čierne korenie

Zemiaky varte v pare asi 15-20 minút. Po uvarení vyberte a nechajte ich vychladnúť. Po vychladnutí nakrájajte zemiaky na kúsky veľké 1-2 cm. Všetky suroviny vložte do misky a pred podávaním spolu zmiešajte.

RUSKÝ ŠALÁT (6 porcií)

- 4 zemiaky
- 2 mrkvy
- 30 g hrášku
- Majonéza
- ¼ zväzku petržlenovej vňate, nasekanej
- Soľ a čierne korenie

Zemiaky a ošúpané mrkvy varte v pare do zmäknutia. Po uvarení vyberte a nechajte ich vychladnúť. Po vychladnutí zemiaky ošúpte a nakrájajte na kocky a mrkvu nakrájajte na kocky. Zemiaky, mrkvu, hrášok a majonézu spolu zmiešajte v miske. Dochuťte korením a vmiešajte petržlenovú vňať.

ROZTLAČENÉ ZEMIAKY S OLIVOVÝM OLEJOM (4 porcie)

- 200 g nových zemiakov
- 2 šalotky, nakrájané najemno
- 30 ml olivového oleja
- ½ zväzku pažítka
- Soľ a čierne korenie

Zemiaky varte v pare asi 15-20 minút, kým nezačnú mäknúť. Po uvarení vyberte a nechajte ich vychladnúť. V panvici zohrejte olivový olej, potom pridajte šalotku a nechajte pražiť 2-3 minúty (bez zhnednutia). Pridajte zemiaky a zľahka ich roztlačte vidličkou. Dochuťte korením, potom vmiešajte pažítku.

BRAVČOVÉ GULKY S ČILI (asi 12 kusov)

- 500 g mletého bravčového mäsa
- 1 červená čili paprička, s odstránenými semenami, nakrájaná najemno
- 10 g čerstvého zázvoru, nakrájaného najemno
- 2 jarné cibule, nakrájané najemno
- 3 g drvenej rasce
- 3 g červenej papriky
- 2 strúčiky cesnaku, jemne nakrájané
- ½ zväzku čerstvého koriandra
- Soľ a čierne korenie

Všetky suroviny zmiešajte spolu v miske. Rozdeľte zmes na rovnaké časti a vytvarujte ich do guliek, primeranej veľkosti. Zmes dobre utlačte, aby sa počas varenia nerozpadla. Varte v pare 10-12 minút alebo kým nevyteká čistá šťava.

PRAŽMA MORSKÁ SO ZÁZVOROM A JARNOU CIBULKOU (4 porcie)

- 6 rybích filé, každé s hmotnosťou asi 150 g
- 20 g čerstvého zázvoru, jemne nastrúhaného
- 6 jarných cibuliek, nakrájaných na jemné kolieska
- 2 citróny, šťava a kôra
- 75 ml bieleho vína
- 30 ml olivového oleja
- Soľ a čierne korenie

Vezmite kus alobalu približne 15 cm na 25cm a kus papiera na pečenie veľkosti asi 5cm na 10 cm. Prestriťte alobalovú fóliu a do stredu na ňu položte papier na pečenie. Rybie filé položte na papier na pečenie. Tento postup opakujte s každým kúskom rybieho filé. Ostatné suroviny rozdeľte rovnomerne medzi filé a dochuťte korením. Štyri konce alobalu spojte nad rybou tak, že vytvoríte balíček. Balíčky vložte do parného košíka a varte v pare asi 12 minút alebo kým sa rybie mäso nezačne oddeľovať.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli odbywa się to pod nadzorem / z instruktą, oraz są świadome istniejących zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić i obsługiwać urządzenia, o ile nie są starsze niż 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się. Powierzchnia grzałki przez jakiś czas po użyciu jest gorąca.

- Nie wkładaj zamrożonego mięsa lub drobiu w urządzenie - przed użyciem trzeba je całkowicie rozmrozić.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Nie trzymaj rąk nad urządzeniem, chroń ręce, ramiona, twarz itp. przed wydobywającą się parą.
- Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYСУNKI

- A. Pokrywa
- B. Kosz numer 3
- C. Kosz numer 2
- D. Miska na ryż
- E. Kosz numer 1
- F. Zaparzacz
- G. Taca ociekowa

- H. Wlew napełniania wodą
- I. Prowadnica pary
- J. Zbiornik
- K. Jednostka bazowa
- L. Wskaźnik poziomu wody
- M. Panel sterowania
-  zmywarka - górna półka

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, dobrze wypłucz, niech obciekną i osusz na powietrzu.

MONTAŻ

1. Ustaw parowar na powierzchni płaskiej, poziomej, termoodpornej. Zapewnij odpowiednią przestrzeń wentylacyjną ze wszystkich stron, aby zapobiec uszkodzeniu szafek kuchennych, ścian, itp.
2. Prowadnicę pary ustaw nad grzałką. Trzy otwory w prowadnicy muszą wejść w trzy kołki (rys. R).
3. Ociekacz wstaw pewnie nad zbiornikiem.
4. Załóż kosz(e) parowaru nad tacą ociekową. Uchwyty koszy oznaczone są 1, 2 i 3. Umieść kosz 1 na najniższym poziomie, 2 na środkowym poziomie i 3 na najwyższym poziomie.

5. Najwyższy kosz parowaru przykryj pokrywą.

NAPEŁNIANIE

1. Napełnij zbiornik świeżą zimną wodą z kranu. Poziom powinien być powyżej oznaczenia Min i poniżej oznaczenia Max wskaźnika wody. Nigdy nie napełniaj powyżej Max.
2. Zbiornik można wypełnić bezpośrednio lub poprzez wlew napełniania wodą od tyłu (rys. P).
- Gdy uzupełniasz poziom wody w trakcie gotowania na parze, zawsze używaj wlewu napełniania wodą.

ZAPARZACZ

Podczas gotowania na parze potrawie można dodać smaku poprzez zaparzacze. Lekko zwilż sitko i włóż na nie którykolwiek z następujących składników:

- Zioła i przyprawy (całe lub grubo posiekane)
- Ząbki czosnku (całe lub pokrojone)
- Cienkie plasterki owoców cytrusowych, takich jak cytryny lub limonki

GOTOWANIE RYŻU

1. Do miski wysyp suchy ryż i wlej wodę w proporcji wskazanej na opakowaniu.
2. Miskę na ryż wstaw w dolny kosz parowaru.
3. Kosz parowaru przykryj pokrywą.
4. Ustaw regulator czasowy na 25 - 30 minut i naciśnij przycisk .
5. Sprawdź, czy ryż jest ugotowany według Twojego smaku. Jeśli nie, skoryguj czas parowania.
- Gdy używasz kilku koszy parowaru, ryż zawsze gotuj w najniższym koszu.
- Czasy gotowania ryżu brązowego a dzikiego, będą się różnić.

PROGRAMOWANIE PAROWARU

Ustawienie zegara

1. Włóż wtyczkę parowaru w gniazdko sieciowe.
2. Na zegarze cyfrowym wyświetli się 00:00.
3. Naciśnij jeden raz przycisk czasu - **TIME**. Zaczną migać cyfry godzin.
4. Naciskaj przycisk + lub - aż na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia godzina. Zegar jest ustawiony w formacie 24-godzinny.
5. Naciśnij jeszcze raz przycisk czasu - **TIME**. Zaczną migać cyfry minut.
6. Naciskaj przycisk + lub - ,aż na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia minuta.
7. Po 20 sekundach cyfry zegara przestaną migać, co wskazuje, że zegar jest ustawiony.
- Jeśli parowar jest odłączony z kontaktu, lub zasilanie zostało przerwane, czas będzie trzeba zresetować.

Nastawianie czasu parowania

1. Upewnij się, że zbiornik wody jest napełniony. Sprawdzaj poziom wody w trakcie pracy parowaru.
2. Naciskaj przycisk **TIME** , aż  na wyświetlaczu zbliży się do najbardziej do wymaganego czasu gotowania na parze.
3. Jeśli czas trzeba jeszcze skorygować, użyj przycisków + i -, aż na wyświetlaczu pojawi się dokładny wymagany czas.
4. Naciśnij przycisk  , aby rozpocząć parowanie. Regulator czasowy będzie odliczał w odstępach jednonminutowych.
5. Gdy gotowanie na parze jest zakończone, parowar wygeneruje kilkakrotnie sygnał akustyczny, oraz pojawi się strzałka  nad ikoną zakończenia parowania ().
6. Grzałka zostanie wyłączona.

UWAGA

Przy wyjmowaniu koszy należy postępować bardzo ostrożnie. Nigdy nie wyjmuj wszystkich koszy równocześnie. Wyjmuj kosze pojedynczo, rozpoczynając od najwyższego kosza. Używaj rękawic kuchennych lub podobnego środka ochrony przed poparzeniem gorącą parą.

Zalecane czasy parowania

Te potrawy najlepiej przygotowywać na zimnym parowarze. Napełnij zbiornik zimną wodą, dodaj składniki i ustaw regulator czasowy jak w tabeli.

Produkty (świeże)	Uwagi	Czas (minuty)
Brokuł	Potnij na 1-2 cm różyczki/kawałki	13-15
Zielona fasolka	Ułóż w koszu na płasko	13-15
Marchew	Pokrój w plasterki grubości ok. ½ cm	17-19
Kapusta (włoska)	Porwij lub potnij na kawałki	11-13
Szparagi	Ułóż w koszu na płasko	11-13
Cukinia	Pokrój w plasterki grubości ok. ½ cm	9-11
Brukselka	W całości (ok. 2 cm średnicy)	13-15
Kalafior	Potnij na 1-2 cm różyczki/kawałki	15-17
Kukurydza cukrowa	W całości, w kolbach	17-21
Ziemniaki	Młode ziemniaki lub ziemniaki pokrój na kawałki 1-2 cm	21-23

Następujące produkty powinny być gotowane, gdy w parowarze już jest para. Włóż składniki do kosza(y) i przykryj pokrywą, ale nie umieszczaj ich na ociekaczu, zanim w parowarze nie wytworzy się para. Gdy parowar już paruje, ostrożnie ustaw kosz(e) z jedzeniem na środku ociekacza używając rękawic kuchennych lub podobnego zabezpieczenia i rozpocznij odliczanie.

Produkty (świeże)	Uwagi	Czas (minuty)
Jajko gotowane	Na miękko/średnie/na twardo/mocno ugotowane	5-6/7-8/9-10/11-12
Jajko w koszulce	Włóż do kokilki lub małego naczynia	5-6
Piersz z kurczaka	Rozbierz na płaty lub pokrój na kawałki 1-2cm	12-14
Łosoś/ryby dorszokształtne	Dorsz, plamiak, itp.	7-9
Ryby morskie białe	Gładzica, sola, bas, itp.	3-4
Ryby na stek	Tuńczyk, miecznik, itp.	7-9
Małże	Zamieszaj w połowie gotowania	8-10
Krewetki królewskie	Wyjmij ze skorupki. Gotuj na parze przez 2-3 minuty, aż krewetki będą całkowicie ugotowane. Zamieszaj w połowie gotowania.	

Korzystanie z funkcji opóźnienia

Można opóźnić rozpoczęcie gotowania wykorzystując funkcję opóźnienia.

WAŻNE Ta funkcja jest zalecana tylko dla ryżu i warzyw i nie powinna być stosowana do mięsa i jaj.

- Wykonaj kroki 1-4 w **Nastawianie czasu parowania**
- Naciśnij jednocześnie przyciski + i -. Strzałka ▼ pojawi się na ikonie opóźnienia gotowania , a cyfra godzin zacznie migać. Aby wyjść z funkcji opóźnienia, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski + i -.
- Opóźnienie jest ustawiane w godzinach i minutach (a nie poprzez wybranie określonego czasu). Naciskaj + lub -, aż na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wielkość opóźnienia wyrażona w godzinach/minutach.
- Naciśnij przycisk czasu - **TIME**. Zaczną migać cyfry minut.
- Naciskaj + lub -, aż na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wielkość opóźnienia wyrażona w minutach.
- Naciśnij przycisk , aby uruchomić funkcję opóźnienia

WSKAZÓWKI, PORADY I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

- Upewnij, że poziom wody znajduje się zawsze powyżej oznaczenia Min wskaźnika poziomu wody.
- Podczas gotowania na parze pokrywa parowaru musi być zamknięta.
- Aby w dowolnej chwili zatrzymać parowanie, naciśnij przycisk .
- Układaj jedzenie w jednej warstwie.
- Jedzenie wykładane jednolicie ugotuje się bardziej równomiernie.
- Jedzenie ugotuje się bardziej równomiernie, jeśli zamieszasz je w połowie cyklu parowania.

- Produkty potrzebujące dłuższego czasu przygotowania należy układać w dolnych koszach.
- Produkty, które mogą być gotowane krócej lub delikatniej, należy układać w górnych koszach.
- Aby znaleźć optymalne czasy dla ulubionych potraw i ich kombinacji, trzeba trochę poeksperymentować.
- Do przygotowania potraw w sosie lub w płynie, stosuj miskę na ryż.
- Soki z drobiu lub ryb mogą skapywać i przenosić smaki. Aby temu zapobiec, owijaj produkty folią.
- Nie bierz małży, które przed gotowaniem były otwarte. Gotuj na parze dopóki nie otworzą się i odrzucić takie, które po ugotowaniu nadal się nie otworzyły.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Warzywa liściaste powinny być gotowane możliwie najkrócej, aby pozostały zielone i chrupiące. Zmoczenie lodowatą wodą wodzie zatrzyma proces gotowania.

EKSPLOATACJA I KONSERWACJA

1. Wyłącz, wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.
2. Zdejmij pokrywę, wyjmij kosze, ociekacz, prowadnicę pary i miskę na ryż.
3. Opróżnij zbiornik wody i wytrzyj go czystą, wilgotną szmatką. NIE ZANURZAJ jednostki bazowej w wodzie.
4. Wszystkie ruchome części umyj w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń..

PRZECHOWYWANIE

1. Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
2. Dla wygody podczas przechowywania, można kosze wstawiać jeden w drugi. Wstaw miskę na ryż w kosz 1. Wpuszaj kosz 1 w kosz 2 i następnie oba kosze w kosz 3.

ODKAMNIENIANIE PAROWARU

Z biegiem czasu, osady mineralne mogą wpłynąć na wydajność parowaru. Zaleca się usuwać osady (odkamieniać) co 3 miesiące.

1. Zrób 1 litr roztworu odkamieniającego według instrukcji producenta. Wlej roztwór do zbiornika.
2. Załóż prowadnicę pary, ociekacz, któryś z koszy oraz pokrywę.
3. Paruj przez 25 minut.
4. Wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
5. Wylej roztwór odkamieniający.
6. Powtórz kroki 1 – 4 przy użyciu samej wody. Powtarzaj procedurę, aż znikną wszystkie ślady odkamieniacza.
7. Wszystkie ruchome części umyj w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.



OCHRONA ŚRODOWISKA

Żyute urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

PRZEPISY KULINARNE

SALAŁKA Z ZIEMNIAKÓW, CEBULI DYMKI I CREME FRAICHE (4 porcje)

- | | |
|--|-----------------------------|
| • 200g młodych ziemniaków | • 3g papryki |
| • 1 pęczek cebuli dymki, drobno posiekanej w plasterki | • 3g chilli w proszku |
| • 120g śmietany Crème Fraiche | • ½ pęczka świeżej kolendry |
| | • Sól i pieprz |

Gotuj ziemniaki na parze przez około 15-20 minut. Po ugotowaniu wyjmij i pozostaw do schłodzenia. Po schłodzeniu, pokrój ziemniaki na kawałki 1-2 cm. Włóż wszystkie składniki do miski i przed podaniem wymieszaj.

SALAŁKA PO ROSYJSKU (6 porcje)

- | | |
|---------------|---|
| • 4 ziemniaki | • ¼ pęczka świeżej pietruszki naciowej, |
| • 2 marchwie | posiekanej |
| • 30g groszku | • Sól i pieprz |
| • Majonez | |

Ugotuj na parze do miękkości ziemniaki i obraną marchew. Po ugotowaniu wyjmij i pozostaw do schłodzenia. Po schłodzeniu obierz i pokrój w kostkę ziemniaki i marchew. Wymieszaj razem w misce ziemniaki, marchew, groszek i majonez. Przypraw i wymieszaj z natką pietruszki.

ZGNIECIONE ZIEMNIAKI Z OLIWĄ Z OLIWEK (4 porcje)

- 200g młodych ziemniaków
- 2 szalotki, pokrojone w drobną kostkę
- 30ml oliwy z oliwek
- ½ pęczka szczypiorku
- Sól i pieprz

Gotuj ziemniaki przez około 15-20 minut, aż zaczną mięknąć. Po ugotowaniu wyjmij i pozostaw do schłodzenia. Rozgrzej oliwę z oliwek na patelni, dodaj szalotki i smaż przez 2-3 minuty (nie przyrumieniając). Dodaj ziemniaki i lekko zgnieć je widelcem. Przypraw i wmieszaj natkę pietruszki.

PULPETY WIEPRZOWE Z CHILLI (Okolo 12 pulpetów)

- 500g mielonej wieprzowiny
- 1 czerwona papryczka chilli, usunięte nasiona, pokrojona w kostkę
- 10g świeżego imbiru, pokrojonego w drobną kostkę
- 2 cebule dymki, pokrojone w drobną kostkę
- 3g zmielonego kminku
- 3g papryki
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- ½ pęczka świeżej kolendry
- Sól i pieprz

Wymieszaj razem wszystkie składniki w misce. Podziel mieszaninę na dwie równe części i utocz odpowiedniej wielkości kulki. Mieszanka musi być zwarta, aby podczas gotowania pulpety się nie rozlatywały. Gotuj przez 10-12 minut, aż pulpety zaczną puszczać jasny sok.

DORADA Z IMBIREM I CEBULĄ DYMKĄ (4 porcje)

- 6 filetów ryby, każdy około 150g
- 20g świeżego imbiru, drobno startego
- 6 dymek, drobno pokrojonych
- 2 cytryny, sok i skórka
- 75ml białego wina
- 30ml oliwy z oliwek
- Sól i pieprz

Weź kawałek folii aluminiowej ok. 15cm na 25cm i kawałek papieru do pieczenia ok. 5cm na 10 cm. Ułóż folię na dnie, a papier do pieczenia po środku na folii. Ułóż filet ryby na papierze do pieczenia. Zrób tak samo z każdym filetem. Podziel pozostałe składniki równo na filetach i przypraw. Zawień cztery krawędzie folii aluminiowej na rybach, aby utworzyć paczkę. Włóż paczki do kosza parowaru i gotuj na parze przez około 12 minut, aż ryba zacznie się rozwarstwiać.

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina. Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.

 Površine uređaja će postati vruće. Površina grijača ostat će vruća neko vrijeme nakon uporabe.

- Nemojte stavljati zamrznuto meso ili perad u uređaj; odmrznite ga potpuno prije uporabe.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgeri, itd.) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Nemojte pružati ruke preko uređaja i držite ruke, lice itd. van domašaja izlazne pare.
- Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

- | | |
|-----------------------|---|
| A. Poklopac | H. Dio za punjenje vodom |
| B. Košara broj 3 | I. Usmjerivač pare |
| C. Košara broj 2 | J. Spremnik za vodu |
| D. Posuda za rižu | K. Postolje |
| E. Košara broj 1 | L. Prozorčić za prikaz razine vode |
| F. Odjeljak za začine | M. Upravljačka ploča |
| G. Posuda za kapanje |  perilica – gornja rešetka |

PRIJE PRVE UPORABE

Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite i osušite.

SASTAVLJANJE

1. Stavite vaše kuhalo na paru na ravnu, stabilnu površinu, otpornu na toplinu. Ostavite odgovarajući prostor za ventilaciju sa svih strana, kako bi se spriječila oštećenja na kuhinjskim ormarićima, zidovima, itd.
2. Postavite usmjerivač pare oko grijaćeg elementa. Tri otvora na usmjerivaču moraju pokriti tri zatika (Sl. R).
3. Postavite posudu za kapanje čvrsto preko spremnika za vodu.
4. Stavite košaru(e) za kuhanje na pari na vrh posude za kapanje. Ručke košara su označene brojevima 1, 2 i 3. Postavite košaru 1 na najnižu razinu, 2 na srednju razinu i 3 na gornju razinu.
5. Stavite poklopac na vrh košare za kuhanje na pari na najvišoj razini.

PUNJENJE

1. Napunite spremnik svježom hladnom vodom iz slavine. Razina treba biti iznad oznake Min i ispod oznake Max na prozorčiću za prikaz razine vode. Nikad nemojte puniti iznad oznake Max.
2. Možete napuniti spremnik izravno ili preko dijela za punjenje vodom na stražnjoj strani (Fig P).
- Kad dodajete vodu tijekom kuhanja na pari, uvijek koristite dio za punjenje vodom.

ODJELJAK ZA ZAČINE

Za dodavanje arome tijekom kuhanja na paru, može se rabiti odjeljak za začine. Lagano navlažite sito, te na njega dodajte bilo koji od sljedećih sastojaka:

- Aromatična bilja i začine (cijele ili grubo nasjeckane)
- Češnjave češnjaka (cijele ili nasjeckane)
- Tanke kriške agruma kao što su limun ili zeleni limun

KUHANJE RIŽE

1. U posudu za rižu dodajte suhu rižu i vodu u omjeru prema uputama na pakiranju.
2. Stavite posudu za rižu na dno donje košare za kuhanje na paru.
3. Postavite poklopac na košaru za kuhanje na paru.
4. Postavite tajmer na 25 - 30 minuta i pritisnite tipku .
5. Provjerite da je riža kuhana do željenog stupnja. Ako nije, podesite vrijeme kuhanja na paru.
- Kad koristite nekoliko košara za kuhanje na pari, uvijek kuhajte rižu u najnižoj košari.
- Vremena kuhanja smeđe riže i divlje riže se razlikuju.

PROGRAMIRANJE KUHALA NA PARU

Postavljanje sata

1. Ukopčajte utikač vašeg kuhala na paru u utičnicu.
2. Na digitalnom satu će se prikazati 00:00.
3. Pritisnite tipku **TIME** jednom. Brojke sata počinju treperiti.
4. Pritisnite + ili - dok se na zaslonu ne pojavi ispravan sat. Sat je postavljen u formatu od 24 sata.
5. Ponovo pritisnite tipku **TIME**. Brojke minuta počinju treperiti.
6. Pritisnite + ili - dok se na zaslonu ne pojavi ispravna minuta.
7. Nakon 20 sekundi, brojke sata će prestati s treperenjem kako bi označile da je sat postavljen.
- Ako je utikač vašeg kuhala na paru iskopčan iz utičnice ili ako je došlo do prekida električne struje, potrebno je resetirati vrijeme.

Postavljanje vremena kuhanja na paru

1. Uvjerite se da je spremnik za vodu napunjen. Tijekom kuhanja na paru nadzirite razinu vode.
2. Pritisnite više puta tipku **TIME** dok se oznaka ▼ na zaslonu ne poravna s vremenom koje najbolje odgovara željenom vremenu kuhanja na pari.
3. Ako treba da podesite vrijeme, koristite se tipkama + i - dok se na zaslonu ne pojavi točno vrijeme koje želite.
4. Pritisnite tipku  za početak kuhanja na pari. Tajmer će vršiti odbrojanje u razmacima od jedne minute.
5. Po završetku kuhanja na paru, vaše kuhalo na paru će se oglasiti s nekoliko zvučnih signala i pojaviti će se strelica ▼ iznad ikone o završetku kuhanja na pari (✓).
6. Grijač će se isključiti.

UPOZORENJE

Budite izuzetno oprezni kad uklanjate košare. Nikad ne uklanjajte sve košare zajedno. Uklonite košare jednu po jednu, počevši od gornje. Koristite rukavice za pećnicu ili nešto slično kako biste se zaštitili od opekлина uzrokovanih vrućom parom.

Preporučena vremena kuhanja na paru

Sljedeća hrana se najbolje kuha koristeći kuhalo na paru od hladnog stupnja. Napunite spremnik hladnom vodom, dodajte sastojke i postavite tajmer prema tablici.

Hrana (svježa)	Napomene	Vrijeme (u minutama)
Brokule	Narežite na komade/florete veličine 1-2 cm	13-15
Mahune	Položite ravno u košaru	13-15
Mrkve	Narežite na kriške debljine ½ cm	17-19
Kupus (kelj)	Narendajte ili narežite na komade	11-13
Šparoge	Položite ravno u košaru	11-13
Tikvice	Narežite na kriške debljine ½ cm	9-11
Prokulice	Cijeje (promjera oko 2 cm)	13-15
Cvjetača	Narežite na komade/florete veličine 1-2 cm	15-17
Slatki kukuruz	Cijeli, na klip	17-21
Krumpiri	Mladi krumpiri ili krumpiri narezani na komade veličine 1-2 cm	21-23

Sljedeću hranu treba kuhati nakon što kuhalo na paru počne stvarati paru. Dodajte sastojke u košaru(e) i stavite poklopac, ali nemojte stavljati košare na posudu za kapanje dok se ne počne stvarati para. Kad para počne izlaziti, koristeći se rukavicama za pećnicu ili nečim sličnim, pažljivo stavite košaru(e) s hranom unutra na posudu za kapanje i pokrenite tajmer.

Hrana (svježa)	Napomene	Vrijeme (u minutama)
Kuhana jaja	Mekana/srednje kuhana/tvrdo kuhana/jako tvrdo kuhana	5-6/7-8/9-10/11-12
Poširana jaja	Stavite u ramekin zdjelu ili na tanjurić	5-6
Pileća prsa	Razrežite ribu na komade ili kockice veličine 1-2 cm	12-14
Losos/okrugla riba	Bakalar, koljask, itd.	7-9
Plosnata bijela riba	Iverak, list, basa riba, itd.	3-4
Ribljí odrezak	Tuna, sabljarka, itd.	7-9
Dagnje	Promiješajte nakon pola vremena kuhanja	8-10
Kraljevske kozice	Uklonite školjke. Kuhajte na pari 2-3 minute ili dok se kozice ne skuhamu i u sredini. Promiješajte nakon pola vremena kuhanja.	

Funkcija automatskog odlaganja

Možete odložiti početak kuhanja uporabom funkcije automatskog odlaganja.

VAŽNO Ova funkcija se preporuča samo za rižu i povrće i ne treba se koristiti za meso ili jaja.

1. Slijedite korake 1-4 **Postavljanja vremena kuhanja na paru**
2. Istovremeno pritisnite tipke + i -. Strelica ▼ se pojavljuje preko ikone za odlaganje kuhanja  i brojka sata počinje treperiti. Za izlaz iz automatskog odlaganja, ponovo istovremeno pritisnite tipke + i -.
3. Odlaganje je postavljeno u satima i minutama (a ne postavljanjem nekog specifičnog vremena). Pritisnite + ili - dok se na zaslonu ne pojavi željeni broj sati/minuta odlaganja.
4. Pritisnite tipku **TIME**. Brojke minuta počinju treperiti.
5. Pritisnite + ili - dok se na zaslonu ne pojavi željeni broj minuta odlaganja.
6. Pritisnite tipku  za početak automatskog odlaganja.

TRIKOVI, SAVJETI I SIGURNOST HRANE

- Uvjerite se da razina vode uvijek ostane iznad oznake Min na prozorčiću za razinu vode.
- Poklopac mora uvijek biti postavljen tijekom kuhanja na pari.
- Za zaustavljanje kuhanja na pari u bilo kojem trenutku, pritisnite tipku .
- Rasporedite hranu u jednom sloju.
- Ravnomjerno izrezana hrana će se kuhati ujednačeno.
- Za još ujednačenije kuhanje na pari, promiješajte hranu nakon pola vremena kod dužeg kuhanja.
- Hranu koja zahtijeva duže vrijeme kuhanja treba staviti na niže košare za kuhanje na pari.
- Hranu koja zahtijeva lagano kuhanje na pari ili kraće vrijeme kuhanja stavite u više košare.
- Morat ćete vršiti nekoliko proba kako biste pronašli vrijeme koje najbolje odgovara vašim omiljenim jelima i njihovim kombinacijama.
- Za kuhanje bilo koje hrane u umaku ili tečne hrane, koristite posudu za rižu.
- Sokovi iz piletnice ili ribe mogu kapati i prenijeti arome. Kako biste to spriječili, umotajte ih u foliju.

- Nemojte koristiti dagnje koje su već otvorene prije kuhanja. Kuhajte na pari dok se školjke potpuno ne otvore i bacite one koje se nisu otvorile poslije kuhanja.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Kuhajte lisnato povrće što je manje moguće, kako bi se održali zelenim i hrskavim. Ako ih potopite u ledenu vodu, zaustavlja se proces kuhanja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite uređaj, izvucite utikač iz utičnice i ostavite ga da se ohladi.
2. Skinite poklopac, košare, posudu za kapanje, usmjerivač pare i posudu za rižu.
3. Ispraznite spremnik za vodu i obrišite ga čistom, vlažnom krpom. NEMOJTE uranjati postolje u vodu.
4. Operite sve odvojive dijelove u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.

SKLADIŠTENJE

1. Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
2. Kad ostavljate uređaj na skladištenje, radi pogodnosti možete uklopiti košare jednu u drugu. Stavite posudu za rižu unutar košare 1. Postavite košaru 1 unutar košare 2, te ih obje postavite u košaru 3.

UKLANJANJE KAMENCA S VAŠEG KUHALA NA PARU

Tijekom vremena, naslage minerala mogu utjecati na učinkovitost kuala na paru. Uklanjanje tih naslaga (ili uklanjanje kamenca) preporučuje se svaka 3 mjeseca.

3. Napravite otprilike 1 litar otopine za uklanjanje kamenca, slijedeći upute proizvođača. Ulijte otopinu u spremnik za vodu.
4. Postavite usmjerivač pare, posudu za kapanje, jednu košaru za kuhanje na pari i poklopac.
5. Kuhajte na pari 25 minuta
6. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
7. Izlijte otopinu za uklanjanje kamenca.
8. Ponovite korake 1-4 koristeći samo vodu. Ponovite radnju dok se ne uklone svi tragovi sredstva za uklanjanje kamenca.
9. Operite sve odvojive dijelove u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.



ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

RECEPTI

SALATA OD KRUMPIRA, MLADOG LUKA I CRÈME FRAÎCHE (Za 4 porcije)

- 200 g mladog krumpira
- 1 vezica mladog luka, sitno nasjeckanog
- 120 g crème fraîche
- 3 g paprike
- 3 g čilija u prahu
- ½ vezice svježeg korijandera
- Soli i papra

Kuhajte krumpire na pari 15-20 minuta. Kad su kuhani, uklonite ih i ostavite da se ohlade. Kad su se ohladili, izrežite krumpire na komade veličine 1-2 cm. Prije serviranja stavite sve sastojke u zdjelu i izmiješajte ih.

RUSKA SALATA (Za 6 porcije)

- 4 krumpira
- 2 mrkve
- 30 g graška
- Majoneza
- ¼ vezice svježeg lista peršina, nasjeckanog
- Soli i papra

Kuhajte na pari krumpire i oguljene mrkve dok ne postanu mekani. Kad su kuhani, uklonite ih i ostavite da se ohlade. Kad su se ohladili, ogulite krumpire i izrežite ih na kockice, kao i mrkvu. U zdjeli izmiješajte krumpire, mrkvu, grašak i majonezu. Umiješajte začine i peršin.

ZGNJEČENI KRUMPIR S MASLINOVIM ULJEM (Za 4 porcije)

- 200 g mladih krumpira
- 2 luka šalota, izrezanih na male kockice
- 30 ml maslinovog ulja
- ½ vezice luka vlasca
- Soli i papra

Kuhajte na pari krumpire otprilike 15-20 minuta, dok se ne počnu omekšati. Kad su kuhani, uklonite ih i ostavite da se ohlade. U tavi zagrijte maslinovo ulje i dodajte luk šalot; kuhajte 2-3 minuta (pazeći da ne zarumeni). Dodajte krumpir i lagano ga zgnječite vilicom. Začinite, te umiješajte luk vlasac.

SVINJEĆE OKRUGLICE S FEFERONOM (Za otprilike 12 okruglica)

- 500 g mljevene svinjetine
- 1 crveni feferon, bez sjemenki, izrezan na male kockice
- 10 g svježeg đumbira, izrezanog na male kockice
- 2 mlada luka, izrezana na male kockice
- 3 g mljevenog kumina
- 3 g paprike
- 2 češnja češnjaka, sitno nasjeckanog
- ½ vezice svježeg korijandera
- Soli i papra

Izmiješajte sve sastojke u zdjeli. Podijelite mješavinu na jednake količine i oblikujte okruglice odgovarajuće veličine. Održavajte mješavinu kompaktnom kako bi se izbjeglo njeno razdvajanje tijekom kuhanja. Kuhajte na pari 10-12 minuta ili dok iz njih ne počne curiti proziran sok.

ARBUN S ĐUMBIROM I MLADIM LUKOM (Za 4 porcije)

- 6 ribljih fileta, svaki od 150 g
- 20 g svježeg đumbira, sitno naribanog
- 6 glavica mladog luka
- 2 limuna, sok i korica
- 75 ml bijelog vina
- 30 ml maslinovog ulja
- Soli i papra

Uzmite komad kuhinjske folije veličine otprilike 15 cm x 25 cm i komad papira za pečenje veličine otprilike 5 cm x 10 cm. Položite aluminijsku foliju i preko nje u sredini stavite papir za pečenje. Stavite riblji filet na papir za pečenje. Ponovite radnju za svaki riblji filet. Ravnomjerno raspodijelite ostale sastojke na sve filete i začinite. Spojite četiri ruba aluminijske folije iznad ribe tako da napravite paketić. Stavite paketiće u košaru kuhala na pari i kuhajte oko 12 minuta ili dok se riba ne počne razdvajati na listiće.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Naprave ne potaplajte v tekočino.

 Površine naprave se segrejejo. Površina grelnega elementa bo ostala vroča še nekaj časa po uporabi.

- V napravo ne dajajte zamrznjenega mesa ali perutnine – pred uporabo ga v celoti odmrznite.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Ne segajte čez napravo in držite dlani, roke, obraz itd. stran od uhajajoče pare.
- Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

- | | |
|-------------------------|--|
| A. Pokrov | H. Odprtina za polnjenje vode |
| B. Košara št. 3 | I. Vodilo za paro |
| C. Košara št. 2 | J. Posoda za vodo |
| D. Posoda za riž | K. Osnovna enota |
| E. Košara št. 1 | L. Okno za raven vode |
| F. Infuzer | M. Nadzorna plošča |
| G. Pladenj za odtekanje |  pomivalni stroj – zgornji predal |

PRED PRVO UPORABO

Odstranljive dele umijte v topli milnici, temeljito sperite in osušite.

SESTAVLJANJE

1. Svoj kuhalnik s paro postavite na stabilno vodoravno površino, odporno proti vročini. Zagotovite dovolj prostora za prezračevanje okoli naprave, da preprečite poškodbe pohištva, sten itd.
2. Čez grelni element položite vodilo za paro. Tri odprtine v vodilu se morajo prilegati trem zatičem (slika R).
3. Pladenj za odtekanje varno namestite nad posodo za vodo.
4. Košaro/-e za kuhanje s paro dajte nad vrh pladnja za odtekanje. Ročaji košar so označeni s številkami 1, 2 in 3. 1. košaro namestite na najnižji nivo, 2. na srednji nivo in 3. na zgornji nivo.
5. Pokrov dajte nad vrh zgornje košare za kuhanje s paro.

DOLIVANJE

1. Posodo za vodo napolnite s svežo in hladno vodo iz pipe. Nivo vode naj bo nad oznako Min in pod oznako Max na okencu za raven vode. Nikoli ne napolnite preko oznake Max.
 2. Posodo za vodo lahko napolnite neposredno ali pa skozi odprtino za polnjenje vode na strani (slika P).
- Ko dolivate vodo med kuhanjem s paro, vedno uporabite odprtino za polnjenje vode.

INFUZER

Infuzer lahko uporabite med kuhanjem s paro, da dodajate okuse. Mrežico rahlo zmočite in nato dodajte eno od naslednjih sestavin na mrežico:

- zelišča in začimbe (cele ali grobo nasekljane),
- stroke česna (cele ali narezane),
- tanke rezine citrusov, kot je na primer limona ali limeta.

KUHANJE RIŽA

1. Suh riž in vodo dajte v posodo za riž v razmerju, ki je navedeno na embalaži.
 2. Posodo za riž namestite v spodnjo košaro za kuhanje s paro.
 3. Namestite pokrov na košaro za kuhanje s paro.
 4. Nastavite časovnik na 25–30 minut in pritisnite gumb ⏻.
 5. Preverite, ali je riž kuhan tako, kot želite. Prilagodite čas kuhanja s paro, če še ni.
- Če uporabljate več košar za kuhanje s paro, riž vedno kuhajte v povsem spodnji košari.
 - Čas kuhanja rjavega riža in divjega riža se razlikujeta.

NASTAVITEV PROGRAMOV VAŠEGA KUHALNIKA S PARO

Nastavitev ure

1. Svoj kuhalnik s paro vklopite v električno vtičnico.
 2. Digitalna ura bo prikazala 00:00.
 3. Gumb **TIME** pritisnite enkrat. Številke ure bodo pričele utripati.
 4. Pritiskajte + ali -, dokler se na prikazovalniku ne pojavijo točno nastavljene ure. Uro lahko nastavite v 24-urnem formatu.
 5. Ponovno pritisnite gumb **TIME**. Številke minut bodo pričele utripati.
 6. Pritiskajte + ali -, dokler se na prikazovalniku ne pojavijo točno nastavljene minute.
 7. Po 20 sekundah bodo številke ure prenehale utripati, kar pomeni, da je ura nastavljena.
- Če ste kuhalnik s paro izključili iz omrežja ali je bil prekinjen dotok električne energije, boste morali ponovno nastaviti čas.

Prilagoditev časa kuhanja s paro

1. Preverite, ali je posoda za vodo napolnjena. Med kuhanjem s paro redno preverjajte napolnjenost.
2. Pritiskajte gumb **TIME**, dokler se na zaslonu prikazovalnika ▼ ne poravna z najbližjim časom kuhanja s paro, ki ga želite.
3. Če želite prilagoditi čas, uporabite gumba + in -, dokler prikazovalnik ne prikazuje točnega časa, ki ga želite.
4. Za začetek kuhanja s paro pritisnite gumb ⏻. Ko časovnik bo začel odšteti v korakih po 1 minuto.
5. Ko je kuhanje s paro končano, bo vaš kuhalnik s paro večkrat zapiskal in nad ikono zaključenega kuhanja s paro (✓) se bo prikazala puščica ▼.
6. Grelni element se bo izklopil.

OPOZORILO

Bodite zelo previdni pri odstranjevanju košar. Nikoli ne odstranite vseh košar naenkrat. Košare odstranite eno za drugo in začnite z zgornjo. Uporabite rokavice za pečico ali podobni pripomoček, da se zaščitite pred opeklinami zaradi vroče pare.

Priporočeni časi kuhanja s paro

Ta hrana bo najbolj kuhana, če boste svoj kuhalnik s paro pričeli uporabljati, ko je hladen. Posodo za vodo napolnite s hladno vodo, dodajte sestavine in nastavite časovnik glede na tabelo.

Hrana (sveža)	Opombe	Čas (minute)
Brokoli	Narežite na 1–2-centimetske cvetke/koščke	13-15
Zeleni fižol	Položite v košaro	13-15
Korenček	Narežite na pribl. ½ cm debeline	17-19
Ohrovt	Naribajte ali narežite na koščke	11-13
Šparglji	Položite v košaro	11-13
Bučke	Narežite na pribl. ½ cm debeline	9-11
Brstični ohrovt	Cel (pribl. 2 cm debeline)	13-15
Cvetača	Narežite na 1–2-centimetske cvetke/koščke	15-17
Sladka koruza	Cela, na storžu	17-21
Krompir	Mladi krompir ali običajni krompir narežite na 1–2-centimetske koščke.	21-23

Naslednjo hrano je treba kuhati, ko vaš kuhalnik s paro že proizvaja paro. Dodajte sestavine v košaro/-e in pokrijte s pokrovom, a košare še ne dajte na pladenj za odtekanje, dokler se para še ne proizvaja. Ko kuhalnik prične proizvajati paro, z rokavicami za pečico ali podobnim pripomočkom previdno položite košaro/-e s hrano na pladenj za odtekanje in pričnite odštevati.

Hrana (sveža)	Opombe	Čas (minute)
Kuhano jajce	Mehko/srednje kuhano/trdo/povsem kuhano	5-6/7-8/9-10/11-12
Poširano jajce	Dajte v ramekin ali majhno posodo	5-6
Piščanje prsi	Ribi odstranite večino kosti in jo razprite ali jo narežite na 1–2 cm dolge koščke.	12-14
Losos/okrogla riba	Polenovka, vahnja itd.	7-9
Ploščata bela riba	Morski list, vitki som	3-4
Ribji zrezki	Tuna, mečarica itd.	7-9
Školjke	Na polovici kuhanja premešajte	8-10
Kraljeve kozice	Odstranite lupine. Kuhajte s paro 2–3 minute ali tako dolgo, dokler kozice niso povsem kuhane. Na polovici kuhanja premešajte.	

Uporaba funkcije samodejne zakasnitve

Začetek kuhanja lahko zakasnite z uporabo funkcije samodejne zakasnitve.

POMEMBNO To funkcijo priporočamo samo za riž in zelenjavo in je ne smete uporabljati za meso ali jajca.

1. Upoštevajte 1.–4. korak za prilagoditev časa kuhanja s paro.
2. Hkrati pritisnite gumba + ter -. Puščica ▼ se bo prikazala na ikono zakasnitve kuhanja  in številka ure bo pričela utripati. Za izhod iz funkcije samodejne zakasnitve hkrati pritisnite gumba + ter -.
3. Zakasnitev nastavite v urah in minutah (ne pa z izbiro določenega časa). Pritisnite + ali -, dokler se zeleno število zakasnitve ur/minut ne pojavi na prikazovalniku.
4. Pritisnite gumb **TIME**. Številke minut bodo pričele utripati.
5. Pritisnite + ali -, dokler se zeleno število zakasnitve minut ne pojavi na prikazovalniku.
6. Za začetek delovanja samodejne zakasnitve pritisnite gumb .

NAPOTKI, NASVETI IN VARNOST HRANE

- Poskrbite, da bo nivo vode vedno nad oznako Min v okencu za prikaz nivoja vode.
- Med kuhanjem s paro mora biti pokrov vedno na kuhalniku.
- Če želite kuhanje s paro kadar koli prekiniti, pritisnite gumb .
- Hrano položite v košaro v enem nivoju.
- Enakomerno narezana hrana se bo kuhala na pari bolj enotno.
- Pri dolgem ciklu kuhanja s paro hrano na polovici kuhanja premešajte, da se bo enakomerno skuhalo.
- Hrano, za katero je potreben daljši čas kuhanja, dajte v nižjo košaro za kuhanje s paro.
- Hrano, za katero je potreben krajši čas kuhanja ali nežno kuhanje s paro, dajte v višjo košaro.
- S poskusi boste morali najti čase, ki se najbolje ujemajo z vašimi najljubšimi živili in kombinacijami živil.
- Uporabite posodo za riž za kuhanje hrane, ki je v omaki ali tekočini.

- Sokovi iz perutnine ali ribe lahko kapljajo in prenašajo okuse. Če želite to preprečiti, meso ovijte z aluminijasto folijo.
- Ne uporabljajte školjk, ki so pred kuhanjem že odprte. V pari jih kuhajte toliko časa, da se do konca odprejo, in zavrzite vse, ki se po kuhanju ne odprejo.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Listnato zelenjavo kihajte čim manj, da ostane zelena in hrustljava. Če jo vržete v ledeno vodo, boste ustavili postopek kuhanja.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Izklopite napravo, jo odklopite iz omrežja in pustite, da se ohladi.
2. Odstranite pokrov, košare, pladenj za odtekanje, vodilo za paro in posodo za riž.
3. Izpraznite posodo za vodo in jo obrišite z vlažno in čisto krpo. Osnovne enote NE potopite v vodo.
4. Vse odstranljive dele operite v topli milnici ali v zgornji košari pomivalnega stroja.

SHRANJEVANJE

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
2. Košare lahko praktično shranite eno v drugo. Posodo za riž dajte v 1. košaro. 1. košaro dajte v 2. košaro in nato obe skupaj v 3. košaro.

ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA IZ VAŠEGA KUHALNIKA S PARO

Čez čas lahko mineralne obloge vplivajo na delovanje vašega kuhalnika s paro. Vsake 3 mesece priporočamo, da odstranite te obloge (ali vodni kamen).

1. Pripravite približno 1 liter raztopine za odstranjevanje vodnega kamna skladno z navodili proizvajalca. Raztopino vlijte v posodo za vodo.
2. Pritrdite vodilo za paro, pladenj za odtekanje, eno košaro za kuhanje s pari in pokrov.
3. Kuhajte na pari 25 minut.
4. Enoto odklopite iz električnega omrežja in pustite, da se povsem ohladi.
5. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna izlijte iz posode.
6. Ponovite 1.–4. korak in pri tem uporabite samo vodo. Ponavljajte tako dolgo, dokler ne odstranite vseh sledi raztopine za odstranjevanje vodnega kamna.
7. Vse odstranljive dele operite v topli milnici ali v zgornji košari pomivalnega stroja.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

RECEPTI

SOLATA S KROMPIRJEM, MLADO ČEBULO IN CRÈME FRAICHE (za 4 osebe)

- | | |
|--|-----------------------------|
| • 200 g mladega krompirja | • 3 g čilija v prahu |
| • 1 šopek mlade čebule, tanko narezane | • ½ šopka svežega koriandra |
| • 120 g crème fraiche | • Sol in poper |
| • 3 g paprike | |

Krompir kuhajte s paro približno 15–20 minut. Ko je kuhan, ga odstranite in pustite, da se ohladi. Ko se krompir ohladi, ga narežite na 1–2 centimetra dolge kose. Vse sestavine dajte v skledo in pred serviranjem premešajte.

RUSKA SOLATA (za 6 osebe)

- | | |
|---------------|--|
| • 4 krompirje | • ¼ šopka svežega listnega peteršilja, |
| • 2 korenčka | nasekljanega |
| • 30 g graha | • Sol in poper |
| • Majoneza | |

Krompir in olupljen korenček kuhajte s paro, dokler se ne zmehčata. Ko sta kuhana, ju odstranite in pustite, da se ohladita. Ko sta se krompir in korenček ohladila, olupite krompir in ga skupaj s korenčkom nakockajte. V skledi zmešajte krompir, korenček, grah in majonezo. Solite in poprajte ter primešajte peteršilj.

ZMEČKAN KROMPIR Z OLIVNIM OLJEM (za 4 osebe)

- 200 g mladega krompirja
- 2 šalotki, fino narezani na majhne kocke
- 30 ml olivnega olja
- ½ šopka drobnjaka
- Sol in poper

Krompir kuhajte s paro približno 15-20 minut, dokler se ne omehčajo. Ko je kuhan, ga odstranite in pustite, da se ohladi. V ponvi segrejte olje in nato dodajte šalotko in jo pražite 2–3 minute, ne da bi porjavela. Dodajte krompir in ga z vilico narahlo zmečkajte. Solite in poprajte, nato vmešajte drobnjak.

MESNE KROGLICE S ČILIJEM (približno 12 kroglic)

- 500 g mlete svinjine
- 1 rdeči čili, odstranjena semena, tanko narezan na majhne kocke
- 10 g svežega ingverja, tanko narezanega na majhne kocke
- 2 mladi čebuli, tanko narezani na majhne kocke
- 3 g mlete kumine
- 3 g paprike
- 2 stroka česna, tanko nasekljana
- ½ šopka svežega koriandra
- Sol in poper

Vse sestavine zmešajte v skledi. Mešanico razdelite na enake dele in iz njih naredite ustrezno velike kroglice. Kroglice naj bodo kompaktno, da med kuhanjem ne bodo razpadle. Kuhajte s paro 10–12 minut ali tako dolgo, dokler sok, ki izteče iz mesa, ni bister.

ORADA Z INGVERJEM IN MLADO ČEBULO (za 4 osebe)

- 6 filetov orade, vsak po pribl. 150 g
- 20 g svežega ingverja, tanko naribanega
- 6 mladih čebul, tanko narezanih
- 2 limoni, sok in lupinica
- 75 ml belega vina
- 30 ml olivnega olja
- Sol in poper

Vzemite kos kuhinjske aluminijaste folije (pribl. 15 cm krat 25 cm) in kos peki papirja (pribl. 5 cm krat 10 cm). Aluminijasto folijo položite na podlago in na sredino folije dajte peki papir. Ribji filet položite na vrh peki papirja. Enak postopek ponovite s preostalimi ribjimi fileti. Ostale sestavine enakomerno porazdelite po fileti in jih posolite ter popoprajte. Vse štiri konce aluminijaste folije potegnite skupaj nad ribo, da ustvarite culico. Culice dajte v košaro kuhalnika s paro in jih kuhajte s paro približno 12 minut ali dokler ribe ni mogoče nalistati.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω: Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μην βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά. Η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου παραμένει θερμή για ορισμένο χρονικό διάστημα μετά τη χρήση.

- Μην βάζετε κατεψυγμένο κρέας ή πουλερικά μέσα στη συσκευή – να ξεπαγώνετε πλήρως το κρέας πριν το χρησιμοποιήσετε.
- Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή, και κρατήστε τις παλάμες, τους βραχίονες, το πρόσωπο, κλπ. μακριά από τον διαφεύγοντα ατμό.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

- A. Καπάκι
- B. Νούμερο 3 καλάθι
- C. Νούμερο 2 καλάθι
- D. Κάδος ρυζιού
- E. Νούμερο 1 καλάθι
- F. Σουρωτήρι
- G. Δίσκος υγρών

- H. Είσοδος πλήρωσης νερού
- I. Οδηγός ατμού
- J. Δοχείο νερού
- K. Βασική μονάδα
- L. Παράθυρο στάθμης νερού
- M. Πίνακας ελέγχου
-   πλυντήριο πιάτων - πάνω καλάθι

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πλύντε τα αφαιρούμενα εξαρτήματα με ζεστή σαπουνάδα, ξεπλύντε καλά και σκουπίστε.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

1. Τοποθετήστε τον ατμομάγειρα σε μια επίπεδη, ίσια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Αφήστε επαρκή χώρο για εξαερισμό σε όλες τις πλευρές, για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιών σε ντουλάπια, τοίχους κ.λπ.
2. Τοποθετήστε τον οδηγό ατμού γύρω από το θερμαντικό στοιχείο. Οι τρεις οπές στον οδηγό πρέπει να βρίσκονται πάνω από τους τρεις πείρους (Εικ. R).
3. Τοποθετήστε με ασφάλεια το δίσκο/δοχείο υγρών πάνω από το δοχείο νερού.
4. Τοποθετήστε τα καλάθια ατμού επάνω από το δίσκο υγρών. Οι χειρολαβές των καλαθιών φέρουν επισημάνσεις με αριθμούς 1, 2 και 3. Τοποθετήστε το καλάθι 1 στο χαμηλότερο επίπεδο, το καλάθι 2 στο μεσαίο επίπεδο και το καλάθι 3 στο ανώτερο επίπεδο.
5. Τοποθετήστε το καπάκι επάνω από το ανώτερο καλάθι ατμού.

ΠΛΗΡΩΣΗ

1. Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο, κρύο νερό βρύσης. Η στάθμη του νερού πρέπει να βρίσκεται επάνω από την ένδειξη Min και κάτω από την ένδειξη Max στο παράθυρο στάθμης νερού. Μην γεμίζετε ποτέ επάνω από την ένδειξη Max.
2. Μπορείτε να γεμίσετε το δοχείο νερού απευθείας ή μέσω της εισόδου πλήρωσης νερού στο πίσω μέρος (Εικ. P).
- Για την πλήρωση της στάθμης του νερού κατά το μαγείρεμα στον ατμό, να χρησιμοποιείτε πάντα την είσοδο πλήρωσης νερού.

ΣΟΥΡΩΤΗΡΙ

Το σουρωτήρι μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατά το μαγείρεμα στον ατμό, για να προσθέσετε γεύση. Βρέξτε το πλέγμα ελαφρά και έπειτα προσθέστε οποιοδήποτε από τα παρακάτω υλικά:

- Βότανα και μπαχαρικά (ολόκληρα ή χοντροκομμένα)
- Σκελίδες σκόρδου (ολόκληρες ή κομμένες σε φέτες)
- Λεπτές φέτες από εσπεριδοειδή, όπως λεμόνι ή λάιμ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΡΥΖΙΟΥ

1. Προσθέστε το ρύζι στεγνό και το νερό στον κάδο ρυζιού, όπως ορίζεται από τις αναλογίες στη συσκευασία.
2. Τοποθετήστε τον κάδο ρυζιού στο κατώτερο καλάθι ατμού.
3. Τοποθετήστε το καπάκι στο καλάθι ατμού.
4. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στα 25-30 λεπτά και πατήστε το κουμπί **ϕ**.
5. Ελέγξτε ότι το ρύζι έχει μαγειρευτεί όσο το θέλετε. Αν όχι, προσαρμόστε το χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.
- Όταν χρησιμοποιείτε περισσότερα καλάθια ατμού, να μαγειρεύετε το ρύζι πάντα στο χαμηλότερο καλάθι.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος για το καστανό και το άγριο ρύζι διαφέρουν.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ

Ρύθμιση του ρολογιού

1. Συνδέστε τον ατμομάγειρα στην πρίζα.
2. Το ψηφιακό ρολόι θα δείχνει 00:00.
3. Πατήστε μία φορά το κουμπί **TIME**. Τα ψηφία της ώρας θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
4. Πατήστε το + ή το - μέχρι να εμφανιστεί η σωστή ώρα στην οθόνη. Η ώρα στο ρολόι εμφανίζεται σε μορφή 24 ωρών.
5. Πατήστε ξανά το κουμπί **TIME**. Τα ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
6. Πατήστε το + ή το - μέχρι να εμφανιστούν τα σωστά λεπτά στην οθόνη.
7. Μετά από 20 δευτερόλεπτα, τα ψηφία του ρολογιού θα πάψουν να αναβοσβήνουν, για να σας υποδείξουν ότι το ρολόι έχει ρυθμιστεί.
- Αν ο ατμομάγειρας δεν είναι συνδεδεμένος στην πρίζα ή η τροφοδοσία ρεύματος διακοπεί, θα πρέπει να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

Ορισμός του χρόνου μαγειρέματος στον ατμό

1. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο. Να παρακολουθείτε τη στάθμη του κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
2. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί **TIME**, μέχρι η ένδειξη ▼ στην οθόνη να ευθυγραμμιστεί με τον πλησιέστερο χρόνο μαγειρέματος που θέλετε.
3. Αν θέλετε να προσαρμόσετε το χρόνο, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και -, μέχρι στην οθόνη να εμφανιστεί ακριβώς ο χρόνος που θέλετε.
4. Πατήστε το κουμπί ψ για να ξεκινήσετε να μαγειρεύετε στον ατμό. Ο χρονοδιακόπτης θα μετρά αντίστροφα και ο χρόνος θα μειώνεται ένα λεπτό κάθε φορά.
5. Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, ο ατμομάγειρας θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα αρκετές φορές και θα εμφανιστεί ένα βέλος ▼ επάνω από το εικονίδιο ολοκλήρωσης μαγειρέματος (✓).
6. Το θερμαντικό στοιχείο θα απενεργοποιηθεί.

“ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή κατά την αφαίρεση των καλαθιών. Μην αφαιρείτε ποτέ όλα τα καλάθια μαζί. Να αφαιρείτε ένα καλάθι τη φορά, ξεκινώντας από το ανώτερο. Να χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας ή παρόμοια προστατευτικά για να αποφύγετε τα εγκαύματα από το θερμό ατμό.”

Συνιστώμενοι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό

Αυτές οι τροφές μαγειρεύονται καλύτερα με κρύο νερό στον ατμομάγειρα. Γεμίστε το δοχείο νερού με κρύο νερό, προσθέστε τα υλικά και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη ανάλογα με τον πίνακα.

Τροφή (φρέσκια)	Σημειώσεις	Χρόνος (λεπτά)
Μπρόκολο	Κόψτε σε μπουκετάκια/κομμάτια 1-2 εκ.	13-15
Φασολάκια	Τοποθετήστε τα οριζόντια στο καλάθι	13-15
Καρότα	Κόψτε σε φέτες πάχους περίπου ½ εκ.	17-19
Λάχανο (σαβόι)	Τρίψτε ή τεμαχίστε	11-13
Σπαράγγια	Τοποθετήστε τα οριζόντια στο καλάθι	11-13
Κολοκύθια	Κόψτε σε φέτες πάχους περίπου ½ εκ.	9-11
Λαχανάκια Βρυξελλών	Ολόκληρα (διάμετρος περίπου 2 εκ.)	13-15
Κουνουπίδι	Κόψτε σε μπουκετάκια/κομμάτια 1-2 εκ.	15-17
Καλαμπόκι	Ολόκληρο, με το κότσαλο	17-21
Πατάτες	Πατάτες νέας σοδειάς ή πατάτες σε κομμάτια 1-2 εκ.	21-23

Οι παρακάτω τροφές πρέπει να μαγειρεύονται μόλις ο ατμός αρχίσει να παράγεται από τον ατμομάγειρα. Προσθέστε τα υλικά στα καλάθια και τοποθετήστε το καπάκι, ωστόσο, μην τοποθετήσετε τα καλάθια στο δίσκο υγρών μέχρι να παραχθεί ατμός. Μόλις παραχθεί ατμός, τοποθετήστε προσεκτικά τα καλάθια με τις τροφές επάνω στο δίσκο υγρών, χρησιμοποιώντας γάντια κουζίνας ή κάτι παρόμοιο, και ξεκινήστε τη μέτρηση του χρόνου.

Τροφή (φρέσκια)	Σημειώσεις	Χρόνος (λεπτά)
Βραστό αυγό	Μελάτο / Μέτριο / Σφιχτό / Πολύ σφιχτό	5-6/7-8/9-10/11-12
Αυγό ποσέ	Τοποθετήστε σε πυρίμαχο φορμάκι ή σε μικρό σκεύος	5-6
Κοτόπουλο στήθος	Ανοίξτε το ή κόψτε το σε κύβους 1-2 εκ.	12-14
Σολωμός/στρογγυλά ψάρια	Μπακαλιάρος κ.λπ.	7-9
Επίπεδα, λευκά ψάρια	Χωματίδα, γλώσσα, παγκάσιους κ.λπ.	3-4
Φέτα ψαριού	Τόνος, ξιφίας κ.λπ.	7-9
Μύδια	Ανακατέψτε στα μισά του μαγειρέματος	8-10
Βασιλικές γαρίδες	Αφαιρέστε το κέλυφος. Μαγειρέψτε στον ατμό για 2-3 λεπτά ή μέχρι οι γαρίδες να έχουν μαγειρευτεί καλά. Ανακατέψτε στα μισά του μαγειρέματος.	

Χρήση της Λειτουργίας αυτόματης καθυστέρησης

Μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη του μαγειρέματος, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αυτόματης καθυστέρησης.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ Αυτή η λειτουργία συνιστάται μόνο για ρύζι και λαχανικά και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για κρέας ή αυγά.

1. Ακολουθήστε τα βήματα 1-4 του **Ορισμού του χρόνου μαγειρέματος στον ατμό**
2. Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά + και -. Θα εμφανιστεί ένα βέλος ▼ επάνω από το εικονίδιο καθυστέρησης μαγειρέματος  και θα αρχίσει να αναβοσβήνει το ψηφίο των ωρών. Για να εξέλθετε από την αυτόματη καθυστέρηση, πατήστε ξανά ταυτόχρονα τα κουμπιά + και -.
3. Η καθυστέρηση ορίζεται σε ώρες και λεπτά (όχι επιλέγοντας μια συγκεκριμένη ώρα). Πατήστε + ή - μέχρι στην οθόνη να εμφανιστεί ο επιθυμητός αριθμός ωρών/λεπτών καθυστέρησης.
4. Πατήστε το κουμπί **TIME**. Τα ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
5. Πατήστε + ή - μέχρι στην οθόνη να εμφανιστεί ο επιθυμητός αριθμός λεπτών καθυστέρησης.
6. Πατήστε το κουμπί ψ για να ξεκινήσετε την αυτόματη καθυστέρηση.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Να διασφαλίζετε ότι η στάθμη του νερού παραμένει πάντα επάνω από την ένδειξη Min στο παράθυρο στάθμης νερού.
- Το καπάκι ατμού πρέπει να διατηρείται πάντα στη θέση του κατά το μαγείρεμα στον ατμό.
- Για να σταματήσετε το μαγείρεμα στον ατμό οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί ψ.
- Να τοποθετείτε τις τροφές σε μία στρώση.
- Η κοπή των τροφών σε ίσα κομμάτια θα τα βοηθήσει να μαγειρευτούν πιο ομοιόμορφα.
- Το ανακάτεμα των τροφών στα μισά ενός μεγαλύτερου κύκλου μαγειρέματος στον ατμό διασφαλίζει πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Οι τροφές που απαιτούν μεγαλύτερους χρόνους μαγειρέματος πρέπει να τοποθετούνται σε χαμηλότερα καλάθια ατμού.
- Οι τροφές που απαιτούν ελαφρύ μαγείρεμα στον ατμό ή μικρότερους χρόνους μαγειρέματος πρέπει να τοποθετούνται σε υψηλότερα καλάθια.
- Θα χρειαστεί να κάνετε δοκιμές για να βρείτε τους χρόνους που ταιριάζουν στις αγαπημένες σας τροφές και τους συνδυασμούς τροφών.
- Να χρησιμοποιείτε τον κάδο ρυζιού για να μαγειρεύετε τις τροφές που έχουν σάλτσα ή υγρά.
- Τα υγρά από τα πουλερικά ή τα ψάρια μπορεί να τρέξουν και να μεταφέρουν γεύσεις. Για να το αποφύγετε αυτό, να τα τυλίγετε σε αλουμινοχάρτο.
- Μην χρησιμοποιείτε μύδια που έχουν ανοίξει πριν από το μαγείρεμα. Μαγειρέψτε τα μύδια στον ατμό έως ότου ανοίξουν εντελώς, και πετάξτε όσα δεν έχουν ανοίξει μετά από το μαγείρεμα.
- Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Θα πρέπει να μαγειρεύετε τα χορταρικά όσο το δυνατόν λιγότερο, για να τα διατηρείτε πράσινα και τραγανά. Αν τα βυθίσετε μέσα σε παγωμένο νερό, η διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την και αφήστε την να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε το καπάκι, τα καλάθια, το δίσκο υγρών, τον οδηγό ατμού και τον κάδο ρυζιού.
3. Αδειάστε το δοχείο νερού και σκουπίστε το με ένα καθαρό, υγρό πανί. ΜΗΝ βυθίζετε τη βασική μονάδα στο νερό.
4. Να πλένετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη με χλιαρό σαπουνόνερο ή στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων.

ΦΥΛΑΞΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
2. Για μεγαλύτερη άνεση, μπορείτε να αποθηκεύετε τα καλάθια το ένα μέσα στο άλλο. Τοποθετήστε τον κάδο ρυζιού μέσα στο καλάθι 1. Τοποθετήστε το καλάθι 1 μέσα στο καλάθι 2 και έπειτα τοποθετήστε τα και τα δύο μέσα στο καλάθι 3.

ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ ΤΟΥ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ

Με τον καιρό, η εναπόθεση μεταλλικών στοιχείων μπορεί να επηρεάσει την απόδοση του ατμομάγειρα. Η απομάκρυνση αυτών των εναποθέσεων (η αφαλάτωση) συνιστάται κάθε 3 μήνες.

3. Φτιάξτε περίπου 1 λίτρο διαλύματος αφαλάτωσης ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή. Ρίξτε το διάλυμα στο δοχείο νερού.
4. Τοποθετήστε τον οδηγό ατμού, το δίσκο υγρών, ένα καλάθι ατμού και το καπάκι.
5. Αφήστε τη συσκευή σε λειτουργία μαγειρέματος για 25 λεπτά
6. Αποσυνδέστε τη μονάδα και αφήστε την να κρυώσει πλήρως.
7. Αδειάστε την από το διάλυμα αφαλάτωσης.
8. Επαναλάβετε τα βήματα 1-4 χρησιμοποιώντας μόνο νερό. Επαναλάβετε μέχρι να απομακρυνθούν όλα τα ίχνη του διαλύματος αφαλάτωσης.
9. Πλύνετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη με χλιαρό σαπουνόνερο ή στο επάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων.



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ, ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

(Για 4 άτομα)

- 200 γρ. πατάτες νέας σοδειάς
- 1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 120 γρ. κρέμα γάλακτος
- 3 γρ. πάπρικα
- 3 γρ. σκόνη τσίλι
- ½ ματσάκι φρέσκο κόλιανδρος
- Αλάτι και πιπέρι

Μαγειρέψτε τις πατάτες στον ατμό για περίπου 15-20 λεπτά. Όταν είναι έτοιμες, βγάλτε τις και αφήστε τις να κρυώσουν. Μόλις κρυώσουν, κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια των 1-2 εκ. Βάλτε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα πριν σερβίρετε.

ΡΩΣΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ (Για 6 άτομα)

- 4 πατάτες
- 2 καρότα
- 30 γρ. αρακά
- Μαγιονέζα
- ¼ ματσάκι φρέσκος, πλατύφυλλος μαϊντανός, ψιλοκομμένος
- Αλάτι και πιπέρι

Μαγειρέψτε τις πατάτες και τα καθαρισμένα καρότα στον ατμό μέχρι να μαλακώσουν. Όταν είναι έτοιμα, βγάλτε τα και αφήστε τα να κρυώσουν. Μόλις κρυώσουν, ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε πατάτες και καρότα σε κύβους. Ανακατέψτε τις πατάτες, τα καρότα, τον αρακά και τη μαγιονέζα μαζί σε ένα μπολ. Αλατοπιπερώστε και ρίξτε στο μείγμα και το μαϊντανό.

ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ (Για 4 άτομα)

- 200 γρ. πατάτες νέας σοδειάς
- 2 εσαλότ, ψιλοκομμένα σε κύβους
- 30 ml ελαιόλαδο
- ½ ματσάκι σχινόπρασο
- Αλάτι και πιπέρι

Μαγειρέψτε τις πατάτες στον ατμό για περίπου 15-20 λεπτά μέχρι να αρχίσουν να μαλακώνουν. Όταν είναι έτοιμες, βγάλτε τις και αφήστε τις να κρυώσουν. Ζεστάνετε το ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι, στη συνέχεια προσθέστε τα εσαλότ και μαγειρέψτε για 2-3 λεπτά (χωρίς να μαυρίσουν). Προσθέστε τις πατάτες και θρυμματίστε ελαφρά με ένα πιρούνι. Αλατοπιπερώστε, και στη συνέχεια, ρίξτε στο μείγμα και το σχινόπρασο.

ΧΟΙΡΙΝΟΙ ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΜΕ ΤΣΙΛΙ (Περίπου 12 τεμάχια)

- 500 γρ. χοιρινός κιμάς
- 1 κόκκινη πιπεριά τσίλι, χωρίς τους σπόρους, ψιλοκομμένη σε κύβους
- 10 γρ. φρέσκο τζίντζερ, ψιλοκομμένο σε κύβους
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα σε κύβους
- 3 γρ. τριμμένο κύμινο
- 3 γρ. πάπρικα
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- ½ ματσάκι φρέσκος κόλιανδρος
- Αλάτι και πιπέρι

Ανακατέψτε όλα τα υλικά σε ένα μπλ. Χωρίστε το μείγμα σε ίσες ποσότητες και φτιάξτε κεφτέδες ίδιου μεγέθους. Φροντίστε το μείγμα να παραμείνει συμπαγές για να μην σπάσει κατά το μαγείρεμα. Μαγειρέψτε στον ατμό για 10-12 λεπτά ή έως ότου οι χυμοί να είναι διαυγείς.

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΕ ΤΖΙΝΤΖΕΡ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ (Για 4 άτομα)

- 6 φιλέτα ψάρι, περίπου 150 γρ. το καθένα
- 20 γρ. φρέσκο τζίντζερ, τριμμένο
- 6 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 2 λεμόνια, χυμός και ξύσμα
- 75 ml λευκό κρασί
- 30 ml ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι

Πάρτε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο περίπου 15 εκ. επί 25 εκ. και ένα κομμάτι λαδόκολλα περίπου 5 εκ. επί 10 εκ. Απλώστε το αλουμινόχαρτο και τοποθετήστε από πάνω στο κέντρο του τη λαδόκολλα. Τοποθετήστε ένα φιλέτο ψαριού επάνω στη λαδόκολλα. Επαναλάβετε για κάθε φιλέτο. Χωρίστε τα υπόλοιπα υλικά σε ίσες ποσότητες για κάθε φιλέτο και αλατοπιπερώστε. Ενώστε τις τέσσερις άκρες του αλουμινόχαρτου επάνω από το ψάρι για να γίνει σαν πακέτο. Τοποθετήστε τα πακέτα στο καλάθι του ατμομάγειρα και μαγειρέψτε στο ατμό για περίπου 12 λεπτά ή μέχρι το ψάρι να αρχίσει να ξεκολλάει από την πέτσα του.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal.

Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne merítse a készüléket folyadékba.

 A készülék felületei felforrósodnak. A fűtőelem felülete használat után egy ideig még forró maradhat.

- Ne tegyen fagyott húst a készülékbe – előtte teljesen olvassza ki.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süssse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süssse, míg opálos színűvé nem válik.
- Ne nyúljon át a készülék felett, és tartsa a kezét, karját, arcát stb. távol a távozó gőztől.
- Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

- | | |
|-----------------|---|
| A. Fedél | H. Vízbetöltő nyílás |
| B. 3. sz. kosár | I. Gőzelvezető |
| C. 2. sz. kosár | J. Vízartály |
| D. Rizses tál | K. Alapzat |
| E. 1. sz. kosár | L. Vízszint ablak |
| F. Ízkigőzőlő | M. Kezelőpanel |
| G. Cseptálca |  mosogatógép – felső tálca |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Meleg tisztítószerves vízben mosogassa el a leszedhető alkatrészeket, alaposan öblítse le és szárítsa meg őket.

ÖSSZESZERELÉS

1. Helyezze a párolót egy lapos, vízszintes, hőálló felületre. Mindkét oldalon hagyjon elegendő helyet a szellőzéshez, nehogy a szekrények, falak stb. megsérüljenek.
2. Tegye a gőzelvezetőt a fűtőelemre. A gőzelvezetőben lévő kis lyukat a három pecekre kell illeszteni (R ábra).
3. Tegye szorosan a cseptálcát a vízartályra.

4. Tegye a párolókosara(ka)t a cseptálcára. A kosarak fogantyúján az 1, 2 és 3 számozás látható. Az 1. számú kosarat tegye legalulra, a 2. számút középre és a 3. számút legfelülre.
5. Tegye a fedelet a legfelső párolókosárra.

MEGTÖLTÉS

1. Töltse fel a víztartályt friss, hideg csapvízzel. A vízszintnek a vízszint ablak Min jelzése fölött, de a Max jelzés alatt kell lennie. Soha ne töltse túl a Max jelzésen.
 2. A tartályba közvetlenül is töltheti a vizet, de a hátsó vízbetöltő nyíláson keresztül is feltöltheti (P ábra).
- Ha párolás közben tölti fel vízzel a készüléket, mindig a vízbetöltő nyílást használja.

ÍZFOKOZÁS

Az ízkigőzőlő párolás közben használható íz hozzáadásához vesse be kicsit a szűrőt, majd tegye az alábbi hozzávalók egyikét a szűrőre:

- Fűszerek (egészben vagy nagyobb darabokban)
- Fokhagymagerezdek (egészben vagy szeletelve)
- Citrusfélék, például citrom vagy lime vékony szeletekben

RIZSFŐZÉS

1. Tegye a száraz rizst és a vizet a rizsestálba a rizs csomagolásán található főzési útmutatónak megfelelő arányban.
2. Helyezze a rizsestálat az alsó párolókosárba.
3. Tegye a fedelet a párolókosárra.
4. Állítsa be az időzítőt 25–30 percre, és nyomja meg az ϕ gombot.
5. Ellenőrizze, hogy a kész rizs megfelel-e az ízlésének. Ha nem, változtasson a párolás idején.
- Ha több párolókosarat használ, a rizst mindig a legalsó kosárban főzze.
- A barnarizs és a vadrizs főzési ideje eltérő.

A PÁROLÓ PROGRAMOZÁSA

Az óra beállítása

- Dugja be a párolót.
- A digitális órán 00:00 jelenik meg.
- Nyomja meg egyszer a **TIME** gombot. Az óra számjegyei villogni kezdenek.
- Addig nyomkodja a + vagy a – gombot, amíg a kijelzőn a helyes óra nem látható. Az óra 24 órás formátumot használ.
- Nyomja meg ismét a **TIME** gombot. A perc számjegyei villogni kezdenek.
- Addig nyomkodja a + vagy a – gombot, amíg a kijelzőn a helyes perc nem látható.
- 20 másodperc múlva az óra számjegyei abbahagyják a villogást, ezzel jelezve, hogy az óra beállítása befejeződött.
- Ha kihúzza a párolót az áramból vagy áramszünet történik, az időt újra be kell majd állítani.

A párolási idő beállítása

1. Ügyeljen arra, hogy a víztartály fel legyen töltve vízzel. Erre a párolás teljes ideje alatt figyeljen.
2. Nyomkodja a **TIME** gombot addig, amíg a kijelzőn látható ▼ az Ön által kívánt párolási időhöz a legközelebb nem lesz.
3. Ha módosítania kell az időt, használja a + és a – gombot, amíg a kijelzőn pontosan az Ön által kívánt idő nem látszik.
4. A párolás elindításához nyomja meg az ϕ gombot. Az időzítő egyperces időközrel visszaszámol.
5. Amikor a párolás befejeződik, a pároló többször csipog, és egy nyíl ▼ jelenik meg a párolás végét jelző ikon (✓) fölött.
6. A fűtőelem kikapcsol.

FIGYELEM

A kosarak kivételkor legyen rendkívül óvatos. Soha ne vegye ki együtt az összes kosarat.

Egyenként, felülről kezdve vegye ki a kosarakat. Használjon edényfogó vagy hasonló kesztyűt, nehogy a forró gőz megégesse.

Javasolt párolási idők

Az alábbi élelmiszereket legjobban hideg állapotból lehet elkészíteni a párolóval. Töltse fel a tartályt hideg vízzel, tegye a készülékbe a hozzávalókat, és állítsa be az időzítőt a táblázat szerint.

Étel (friss)	Megjegyzés	Idő (perc)
Brokkoli	1-2 cm-es rózsákra/darabokra vágva	13-15
Zöldbab	Fektesse el laposan a kosárban	13-15
Sárgarépa	Kb. ½ cm vastagra szeletelve	17-19
Káposzta (kelkáposzta)	Aprítva vagy darabokra vágva	11-13
Spárga	Fektesse el laposan a kosárban	11-13
Cukkini	Kb. ½ cm vastagra szeletelve	9-11
Kelbimbó	Egészben (kb. 2 cm átmérő)	13-15
Karfiol	1-2 cm-es rózsákra/darabokra vágva	15-17
Kukorica	Egészben, a csövön	17-21
Burgonya	Újbungonya vagy burgonya 1-2 cm-es darabokra vágva	21-23

Az alábbi ételek főzését akkor kell megkezdeni, amikor a pároló már gőzt fejleszt. Tegye a hozzávalókat a kosárba vagy kosarakba, és fedje le a fedéllel, de addig ne tegye a kosarakat a cseptálcára, amíg a készülék nem fejleszt gőzt. Amikor megindul a gőz, óvatosan tegye a kosarat vagy kosarakat az étellel a cseptálcára edényfogó vagy hasonló kesztyűvel, és indítsa el az időzítőt.

Étel (friss)	Megjegyzés	Idő (perc)
Főtt tojás	Puha/közepes/kemény/nagyon kemény	5-6/7-8/9-10/11-12
Posírozott tojás	Tegye egy szufléformába vagy egy egyéb kis tálkába	5-6
Csírkemell	Nyissa ketté vagy vágja fel 1-2 cm-es csíkokra	12-14
Lazac/kerek halak	Tőkehalfélék stb.	7-9
Lapos fehér hal	Lepényhal, nyelvhal, pangasius stb.	3-4
Steakhal	Tonhal, kardhal stb.	7-9
Kagylók	Félkész állapotáig kevergesse	8-10
Garnéla, királyrák	Pucolja meg. Párolja 2-3 percre, vagy amíg a garnélák teljesen meg nem főnek. Félkész állapotáig kevergesse.	

Az automatikus késleltető funkció használata

Az automatikus késleltető funkcióval késleltetheti a párolás elindulását.

FONTOS A funkció használata csak rizshez és zöldségekhez ajánlott, húshoz vagy tojáshoz nem szabad használni.

- Kövesse a párolási idő beállításának 1–4. lépését.
- Nyomja meg egyszerre a + és a – gombot. A főzés késleltetését jelző ikon  fölött egy nyíl ▼ jelenik meg, és az óra számjegyei villogni kezdenek. Ha ki szeretne lépni az automatikus késleltetési funkcióból, nyomja meg ismét a + és a – gombot egyszerre.
- A késleltetés órában és percben állítható be (nem pedig egy adott időpontot kiválasztva). Addig nyomkodja a + és a – gombot, amíg a kijelzőn a kívánt késleltetési idő (óra/perc) nem látható.
- Nyomja meg a **TIME** gombot. A perc számjegyei villogni kezdenek.
- Addig nyomkodja a + és a – gombot, amíg a kijelzőn a kívánt késleltetési idő (perc) nem látható.
- Az automatikus késleltetés elindításához nyomja meg az  gombot.

TANÁCSOK, TIPPEK ÉS ÉLELMISZER-BIZTONSÁG

- Ügyeljen arra, hogy a vízszint mindig a vízszint ablak Min jelzése fölött maradjon.
- A pároló fedelének párolás közben mindig a készüléken kell lennie.
- A párolás leállításához bármikor megnyomhatja a  gombot.
- Az ételt egy rétegben helyezze el.
- Az azonos méretűre felvágott étel egyenletesebben párolódik.
- Hosszabb párolási idő esetén az egyenletesebb párolás érdekében félkész állapotáig kevergesse az ételt.

- A hosszabb főzési időt igénylő ételeket az alsó párolókosarakba kell helyezni.
- A kíméletes párolást vagy rövidebb főzési időt igénylő ételeket a felsőbb kosarakba tegye.
- A kedvenc ételei és ételkombinációi számára szükséges időt Önnek kell kitapasztalnia.
- A szószban vagy folyadékban lévő ételeket a rizses tálnál főzze.
- A szárnyasokból vagy halakból szaft csepeghet ki, ami megváltoztathatja az ízt. Ennek elkerülése érdekében csomagolja be ezeket fóliába.
- Ne főzzön meg olyan kagylót, ami már nyitva van. A kagylót addig párolja, amíg a héja teljesen ki nem nyílik, és dobja ki azt, ami a főzés után sem nyílt ki.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süssé, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süssé, míg opálos színűvé nem válik.
- A leveles zöldségeket a lehető legkevesebb ideig főzze, hogy megőrizze zöld színüket és ropogósságukat. Ha a főzés után jeges vízbe meríti, leállítja a főzési folyamatot.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁSA

1. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki, és hagyja lehűlni.
2. Vegye le a fedelet, szedje ki a kosarakat, a cseptálcát, a gőzelvezetőt és a rizses tálat.
3. Üritse ki a víztartályt, és törölje el egy tiszta, nedves ronggyal. Az alapzatot NE merítse vízbe.
4. Mossa el a kivehető alkatrészeket meleg, mosószeres vízben vagy a mosogatógép felső tálcáján.

TÁROLÁS

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
2. Tároláskor kényelmesebb, ha a kosarakat egymásba helyezi. Tegye a rizses tálat az 1. számú kosárba. Tegye az 1. számú kosarat a 2. számú kosárba, majd a kettőt együtt a 3. számú kosárba.

A PÁROLÓ VÍZKŐTELENÍTÉSE

Idővel a lerakódott ásványi anyagok befolyásolhatják a pároló teljesítményét. Ezeket a lerakódott anyagokat érdemes 3 havonta eltávolítani (azaz vízkőteleníteni).

1. Készítsen kb. 1 liter vízkőtelenítő oldatot a gyártó utasításai szerint. Töltse az oldatot a víztartályba.
2. Helyezze fel a gőzelvezetőt, a cseptálcát, az egyik párolókosarat és a fedelet.
3. Indítsa el a párolást 25 percre.
4. Húzza ki a készüléket, és hagyja teljesen lehűlni.
5. Öntse ki a vízkőtelenítő oldatot.
6. Ismételje meg az 1–4. lépést csak vízzel. Addig ismételje, amíg a vízkőtelenítő teljesen eltűnik a készülékből.
7. Mossa el a kivehető alkatrészeket meleg, mosószeres vízben vagy a mosogatógép felső tálcáján.



KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

RECEPTEK

BURGONYÁS, ÚJHAGYMÁS, TEJFÖLÖS SALÁTA (4 adag)

- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| • 200 g újburgonya | • 3 g csilipor |
| • 1 csomag finomra vágott újhagyma | • ½ csomag friss koriander |
| • 120 g tejföl | • Só és bors |
| • 3 g paprika | |

Párolja a burgonyát kb. 15–20 percre. Vegye ki, ha kész, és hagyja kihűlni. Amikor kihűlt, vágja fel a burgonyát 1-2 cm-es darabokra. Tegye a hozzávalókat egy tálba, és alaposan keverje össze, mielőtt felszolgálja.

OROSZ SALÁTA (6 adag)

- | | |
|---------------|---|
| • 4 burgonya | • Majonéz |
| • 2 sárgarépa | • ¼ csomag finomra vágott, friss petrezselyem |
| • 30 g borsó | • Só és bors |

Párolja puhára a burgonyát és a megpucolt sárgarépát. Vegye ki, ha kész, és hagyja kihűlni. Miután kihűlt, hámozza meg a krumplit, majd vágja kockára a sárgarépával együtt. Keverje össze a burgonyát, a sárgarépát, a borsót és a majonézt egy tálban. Fűszerezze, és keverje össze a petrezselyemmel.

TÖRT KRUMPLI OLÍVAOLAJJAL (4 adag)

- 200 g újburgonya
- 2 finomra vágott mogoróhagyma
- 30 ml olívaolaj
- ½ csomag metélőhagyma
- Só és bors

Párolja a burgonyát kb. 15–20 percig, amíg puha nem lesz. Vegye ki, ha kész, és hagyja kihűlni. Hévítse fel az olívaolajat egy serpenyőben, majd adja hozzá a mogoróhagymát, és pirítsa 2–3 percig (ne barnuljon meg). Adja hozzá a burgonyát, és finoman nyomkodja szét egy villával. Fűszerezze, és keverje hozzá a metélőhagymát.

CSILIS HÚSGOLYÓK (Kb. 12 darab)

- 500 g darált sertéshús
- 1 finomra vágott piros csili mag nélkül
- 10 g finomra vágott, friss gyömbér
- 2 finomra vágott újhagyma
- 3 g őrölt kömény
- 3 g paprika
- 2 finomra vágott fokhagymagerezd
- ½ csomag friss koriander
- Só és bors

Keverje össze a hozzávalókat egy tálban. Ossa fel a masszát egyenlő részekre, és készítsen belőle egyenlő méretű golyócskákat. Legyenek minél tömörebbek, hogy ne essenek szét főzés közben. Párolja 10–12 percig vagy amíg a szaftja átlátszóvá nem válik (nem véres).

GYÖMBÉRES, ÚJHAGYMÁS TENGERI KESZEG (4 adag)

- 6 halfilé, darabonként kb. 150 g
- 20 g apróra őrölt, friss gyömbér
- 6 finomra vágott újhagyma
- 2 citrom leve és héja
- 75 ml fehérbor
- 30 ml olívaolaj
- Só és bors

Tépjön egy kb. 15x25 cm méretű alufóliát és egy kb. 5x10 cm méretű sütőpapírt. Helyezze alulra az alufóliát, majd tegye a közepére a sütőpapírt. Tegyen egy halfilét a sütőpapírra. Ezt ismételve meg mindegyik halfilével. A többi hozzávalót ossza szét egyenletesen, és fűszerezze be a filéket. Az alufóliák négy sarkát emelje fel, és a halfilé fölött fogja össze, hogy kis csomagocskákat kapjon. Tegye a csomagocskákat a párolókosárba, és párolja kb. 12 percig vagy amíg a hal húsa könnyedén leválik.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşıñ üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşıñ altındaki çocuklardan uzak tutun.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

 Cihazı sıvıya batırmayın.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir. Kullanım sonrasında ısıtma devrelerinin yüzeyi bir süre sıcak kalacaktır.

- Cihaza dondurulmuş et veya tavuk koymayın – kullanmadan önce tamamen çözdüřün.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı, etli kısmı tamamen matlaşıncaya dek pişirin.
- Cihazın üzerinden uzanmayın ve ellerinizi, kollarınızı, yüzünüzü, vb. çıkan buhardan uzak tutun.
- Cihazın üzerine örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

ÇİZİMLER

- | | |
|--------------------|--|
| A. Kapak | H. Su dolum girişı |
| B. 3 no'lu sepet | I. Buhar kılavuzu |
| C. 2 no'lu sepet | J. Su haznesi |
| D. Piriñ kasesi | K. Taban ünitesi |
| E. 1 no'lu sepet | L. Su seviyesi penceresi |
| F. Demlik | M. Kontrol paneli |
| G. Damlama tepsisi |  bulaşığ makinesi – üst raf |

İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

ıkarılabilir parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın ve kurulayın.

MONTAJ

1. Buhar makinenizi düz, yatay, ısı geçirmez bir yüzeyin üzerine koyun. Dolapların, duvarların vb. hasarlanmasını önlemek için cihazın dört bir yanında yeterli havalandırmanın olmasına izin verin.
2. Buhar kılavuzunu ısıtma devresinin etrafına yerleştirin. Kılavuzdaki üç delik, üç pimin üzerinden geçmelidir (Şekil R).
3. Damlama tepsisini güvenli bir şekilde su haznesinin üzerine yerleştirin.
4. Buhar sepet(ler)ini damlama tepsisinin üzerine yerleştirin. Sepetin tutacakları 1, 2 ve 3 şeklinde işaretlenmiştir. 1 no'lu sepeti en alt seviyeye, 2 no'lu sepeti orta seviyeye ve 3 no'lu sepeti en üst seviyeye yerleştirin.
5. Kapağı en üstteki buhar sepetinin üzerine yerleştirin.

DOLDURMA

1. Su haznesini taze soğuk musluk suyu ile doldurun. Seviye, su penceresindeki Min işaretinin üzerinde ve Max işaretinin altında olmalıdır. Hiçbir zaman Max işaretinin üzerinde doldurmayın.
2. Hazneyi doğrudan veya arka taraftaki su dolum girişi üzerinden (Şekil P) doldurabilirsiniz.
- Buhar verme sırasında su seviyesini doldurmak için her zaman su dolum girişini kullanın.

DEMLİK

Demlik, lezzet eklemek üzere buhar verme işlemi sırasında kullanılabilir. Süzgeci hafifçe ıslatın ve sonra süzgece şu malzemelerden herhangi birini ekleyin:

- Otlar ve baharatlar (bütün olarak veya iri kıyılmış halde)
- Sarımsak dişleri (bütün olarak veya dilimlenmiş şekilde)
- Limon veya misket limonu gibi narenciyelerin ince dilimleri

PILAV PIŞIRME

1. Pirinç kasesine, pakette yer alan talimatlara uygun oranlarda kuru pirinç ve su ekleyin.
2. Pirinç kasesini en alttaki buhar sepetine yerleştirin.
3. Buhar sepetinin üzerine kapağını kapatın.
4. Zamanlayıcıyı 25 - 30 dakikaya ayarlayın ve 0 düğmesine basın.
5. Pirincin istediğiniz kıvamda pişip pişmediğini kontrol edin. Pişmediyse buhar sürelerini ayarlayın.
- Birden fazla sayıda buhar sepeti kullanıyorsanız, pirinci her zaman en alttaki buhar sepetinde pişirin.
- Esmer pirinç ile yabani pirincin pişme süreleri farklıdır.

BUHAR MAKİNEİNİZİ PROGRAMLAMA

Saati ayarlama

1. Buhar makinenizin fişini elektrik prizine takın.
2. Dijital saatte 00:00 görüntülenecektir.
3. **TIME** düğmesine bir kez basın. Saat basamakları yanıp sönmeye başlayacaktır.
4. Ekranda doğru saat görüntüleninceye dek + veya - düğmelerine basın. Saat, 24 saat formatında ayarlanmaktadır.
5. **TIME** düğmesine tekrar basın. Dakika basamakları yanıp sönmeye başlayacaktır.
6. Ekranda doğru dakika görüntüleninceye dek + veya - düğmelerine basın.
7. 20 saniye sonra, saatin basamaklarının yanıp sönmesi saatin ayarlandığını belirtmek üzere duracaktır.
- Buhar makinenizin fişi elektrik prizine takılı değilse veya elektrik kesintisi varsa, zamanın yeniden ayarlanması gerekecektir.

Buhar Süresini Ayarlama

1. Su haznesinin dolu olmasına dikkat edin. Bunu tüm buharda pişirme süreci boyunca izleyin.
2. **TIME** düğmesine, ekrandaki ▼ işareti istediğiniz buhar süresine en yakın duruma gelinceye dek tekrar tekrar basın.
3. Süreyi ayarladığınız gerekiyorsa, ekranda tam olarak istediğiniz süre görüntüleninceye dek + ve - düğmelerini kullanın.
4. Buhar verilmesini başlatmak için 0 düğmesine basın. Zamanlayıcı bir dakikalık aralıklarla geri sayıma başlayacaktır.
5. Buhar verme tamamlandığında, buhar makinenizden birkaç kez bip sesi duyulacak ve ▼ oku, (✓) buhar bitti simgesinin üzerinde görüntülenecektir.
6. Isıtma devresi kapanacaktır.

UYARI

Sepetleri çıkarırken son derece dikkatli olun. Hiçbir zaman tüm sepetleri aynı anda çıkarmayın. En üst sepetten başlayarak, her defasında bir sepeti çıkarın. Sıcak buhardan yanmayı önlemeye yardımcı olması için fırın eldivenleri veya benzer ürünler kullanın.

Önerilen buharda pişirme süreleri

Bu yiyecekler buhar makinenizi soğuktan başlayarak kullandığınızda en iyi şekilde pişerler. Hazneyi soğuk suyla doldurun, malzemeleri ekleyin ve zamanlayıcıyı tabloya göre ayarlayın.

Yiyecek (taze)	Notlar	Süre (dakika)
Brokoli	1-2 cm'lik çiçeklere/parçalara kesin	13-15
Taze Fasulye	Sepete düz şekilde yatırın	13-15
Havuç	Yaklaşık ½ cm kalınlığında dilimleyin	17-19
Lahana (Kara)	Parçalara kesin veya doğrayın	11-13
Kuşkonmaz	Sepete düz yatırın	11-13
Sakız kabağı	Yaklaşık ½ cm kalınlığında dilimleyin	9-11
Brüksel lahanası	Bütün (yaklaşık 2 cm çapında)	13-15
Karnabahar	1-2 cm'lik çiçeklere/parçalara kesin	15-17
Tatlı mısır	Bütün, ekmek parçası üzerinde	17-21
Patates	1-2 cm'lik parçalar halinde kesilmiş patates veya taze patates	21-23

Aşağıdaki yiyecekler buhar makineniz buhar üretmeye başladığında pişirilmeye başlanmalıdır. Malzemeleri sepet(ler)e yerleştirin ve kapağını kapatın; ancak sepetleri buhar üretilmeye başlayınca dek damlama tepsisinin üzerine yerleştirmeyin. Buhar verilmeye başladığında, içinde yiyecekler bulunan sepet(ler)i damlama tepsisinin üzerine fırın eldivenlerini veya benzer bir ürünü kullanarak dikkatle yerleştirin ve zamanlamayı başlatın.

Yiyecek (taze)	Notlar	Süre (dakika)
Boiled egg	Yumuşak / Orta / Sert / İyi pişmiş	5-6/7-8/9-10/11-12
Poached egg	Isıya dayanıklı bir fırın kabına veya küçük bir tabağa yerleştirin	5-6
Chicken breast	Balığı keserek iki yana açın veya 1-2 cm'lik parçalar halinde doğrayın	12-14
Salmon/round fish	Morina, Mezgit vb.	7-9
Flat white fish	Pisi balığı, Dil balığı vb.	3-4
Steak fish	Ton balığı, Kılıç balığı vb.	7-9
Mussels	Piştirme süresinin ortasında karıştırın	8-10
King prawns	Kabukları çıkarın. 2-3 dakika boyunca veya karidesler tamamen pişinceye dek buharda pişirin. Piştirme süresinin ortasında karıştırın.	

Otomatik Geciktirme Özelliğini Kullanma

Otomatik geciktirme özelliğini kullanarak, piştirme işleminin başlamasını geciktirebilirsiniz.

ÖNEMLİ - Bu özellik sadece pirinç ve sebzeler için tavsiye edilmektedir ve et veya yumurta için kullanılmamalıdır.

1. Buharda Piştirme Süresinin Ayarlanması'na ilişkin 1-4 no'lu adımları izleyin
2. + ve - düğmelerine aynı anda basın. Gecikmeli piştirme simgesinin  üzerinde bir ▼ oku belirecek ve saat basamağı yanıp sönmeye başlayacaktır. Otomatik geciktirme özelliğinden çıkmak için + ve - düğmelerine aynı anda yeniden basın.
3. Gecikme süresi saatler ve dakikalar olarak ayarlanır (belirli bir zaman seçilerek değil). Ekranda istediğiniz saatler/dakikalar görüntüleninceye dek + veya - düğmelerine basmaya devam edin.
4. TIME düğmesine basın. Dakika basamakları yanıp sönmeye başlayacaktır.
5. Ekranda istediğiniz dakika görüntüleninceye dek + veya - işaretlerine basmaya devam edin.
6. Otomatik geciktirme işlevinizi başlatmak için  düğmesine basın.

PÜF NOKTALARI, İPUÇLARI VE GIDA GÜVENLİĞİ

- Su seviyesinin her zaman su seviye penceresindeki Min işaretinin üzerinde olmasına dikkat edin.
- Buhar verme sırasında buhar kapağı her zaman kapalı tutulmalıdır.
- Buhar verilmesini dilediğiniz anda durdurmak için  düğmesine basın.
- Yiyeceği tek bir kat halinde yerleştirin.
- Eşit şekilde kesilmiş yiyecekler daha eşit şekilde pişecektir.
- Buharda daha da eşit şekilde pişmesini sağlamak için, yiyecekleri uzun süreli piştirme işlemlerinin ortasında karıştırın.

- Daha uzun pişirme süresi gerektiren yiyecekler alt buhar sepetlerine yerleştirilmelidir.
- Hafif buhar veya daha kısa pişirme süresi gerektiren yiyecekleri daha üst sepetlere yerleştirin.
- En sevdiğiniz yemeklere ve yiyecek kombinasyonlarına uygun pişirme sürelerini bulmak için denemeler yapmanız gerekecektir.
- Bir sos veya sıvı içindeki herhangi bir yiyeceği pişirmek için pirinç kasesini kullanın.
- Kümes hayvanlarının veya balıkların özsuları damlayabilir ve lezzetlerin akmasına neden olabilir. Bunu önlemek için bu tür yiyecekleri folyoya sarın.
- Pişirmeden önce açık durumda olan midyeleri kullanmayın. Kabuklar tamamen açılana dek buharda pişirin ve pişirdikten sonra açılmayanları atın.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin.
- Lifli sebzeleri, yeşil ve diri kalmaları için mümkün olduğunca az pişirmelisiniz. Bunları buzlu suya daldırmak, pişirme sürecini durduracaktır.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazı kapatın, fişini elektrik prizinden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Kapağı, sepetleri, damlama tepsisini, buhar kılavuzunu ve pirinç kasesini çıkarın.
3. Su haznesini boşaltın ve temiz, nemli, bir bezle silerek temizleyin. Taban ünitesini suya DALDIRMAYIN.
4. Çıkarılabilir tüm parçaları ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.

SAKLAMA

1. Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
2. Rahatlık için sepetleri birbirinin içine yerleştirerek saklayabilirsiniz. Pirinç kasesini Sepet 1'ine içine yerleştirin. Sepet 1'i Sepet 2'ye ve ardından her ikisini Sepet 3'ün içine yerleştirin.

BUHARDA PIŞIRME CİHAZINIZI KİREÇTEN ARINDIRMA

Zaman içinde, mineral kalıntıları buharlı pişiricinizin performansını etkileyebilir. Bu kalıntıların her 3 ayda bir giderilmesi (veya cihazın kireçten arındırılması) önerilir.

1. Üreticisinin talimatlarını takip ederek yaklaşık 1 litre kireç giderme solüsyonu hazırlayın. Solüsyonu su haznesine dökün.
2. Buhar kılavuzunu, damlama tepsisini, bir buhar sepetini ve kapağı takın.
3. 25 dakika buharda pişirin
4. Cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
5. Kireç giderme solüsyonunu dökün.
6. Adım 1–4'ü sadece su kullanarak tekrarlayın. Kireç sökücünün tüm izleri kayboluncaya dek işlemi tekrarlayın.
7. Çıkarılabilir tüm parçaları ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.



ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

YEMEK TARIFLARI

PATATES, YEŞİL SOĞAN VE TAZE KREMALİ (CRÈME FRAICHE) SALATA (4 Kişilik)

- 200 gr taze patates
- 1 demet taze soğan, ince doğranmış
- 120 gr taze krema (crème fraîche)
- 3 gr paprika
- 3 gr acı toz biber
- ½ demet taze kişniş
- Tuz ve karabiber

Patatesleri yaklaşık 15-20 dakika buharda pişirin. Piştiklerinde çıkarın ve soğumalarını bekleyin. Soğuduklarında patatesleri 1-2 cm'lik parçalara kesin. Tüm malzemeleri bir kaseye koyun ve servis etmeden önce karıştırın.

RUS SALATASI (6 Kişilik)

- 4 patates
- 2 havuç
- 30 gr bezelye
- Mayonez
- ¼ demet taze düz yapraklı maydanoz, doğranmış
- Tuz ve karabiber

Patatesleri ve kabukları soyulmuş havuçları yumuşayınca dek buharda pişirin. Piştiklerinde çıkarın ve soğumalarını bekleyin. Soğuduklarında patatesleri soyun ve patatesleri ve havuçları küçük küpler halinde doğrayın. Patatesleri, havuçları ve mayonezi bir kasede karıştırın. Tatlandırın ve maydanozu ekleyerek karıştırın.

ZEYTİNYAĞLI EZILMIŞ PATATES (4 Kişilik)

- 200 gr taze patates
- 2 arpacık soğanı, ince doğranmış
- 30 ml zeytinyağı
- ½ demet frenk soğanı
- Tuz ve karabiber

Patatesleri yumuşamaya başlayınca dek yaklaşık 15-20 dakika buharda pişirin. Piştiklerinde çıkarın ve soğumalarını bekleyin. Zeytinyağını bir tavada ısıtın ve ardından arpacık soğanlarını ekleyerek 2-3 dakika (esmerleştirmeden) pişirin. Patatesleri ekleyin ve bir çatalla hafifçe ezin. Tatlandırın, ardından frenk soğanlarını ekleyerek karıştırın.

ACI BIBERLİ DOMUZ KÖFTELERİ (Yaklaşık 12 köfte)

- 500 gr domuz kıyması
- 1 acı kırmızı biber, tohumları çıkarılmış, küçük küpler şeklinde doğranmış
- 10 gr taze zencefil, ince kıyılmış
- 2 adet yeşil soğan, ince dilimlenmiş
- 3 gr toz kimyon
- 3 gr paprika
- 2 diş sarımsak, ince kıyılmış
- ½ demet taze kişniş
- Tuz ve biber

Tüm malzemeleri bir kasede karıştırın. Karışımı eşit miktarlara bölün ve uygun büyüklükte yuvarlak köfteler oluşturun. Pişirme sırasında dağılmasını önlemek için karışımı iyice sıkıştırın. Buharda 10-12 dakika veya özsuları şeffaf akıncaya dek pişirin.

ZENCEFİLLİ VE YEŞİL SOĞANLI MERCAN BALIĞI (4 Kişilik)

- 6 adet balık filetosu, her biri yaklaşık 150 gr
- 20 gr taze zencefil, ince kıyılmış
- 6 adet yeşil soğan, ince doğranmış
- 2 limon, suyu ve kabuğu
- 75 ml beyaz şarap
- 30 ml zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Yaklaşık 15 cm x 25 cm ebadında bir mutfak folyosunu ve yaklaşık 5 cm x 10 cm ebadında bir pişirme kağıdını alın. Alüminyum folyoyu tezgaha serin ve pişirme kağıdını üzerine ortalayacak şekilde yerleştirin. Bir balık filetosunu pişirme kağıdının üzerine yerleştirin. Aynı işlemi her fileto için tekrarlayın. Diğer malzemeleri filetolar arasında eşit derecede bölün ve tatlandırın. Alüminyum folyoların dört köşesini bir paket oluşturacak şekilde yukarıda bir araya getirin. Paketleri buhar sepetine yerleştirin ve yaklaşık 12 dakika veya balık opak bir görünüm alıncaya dek buharda pişirin.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Nu introduceți aparatul în lichid.

 Suprafețele aparatului se vor încinge. Suprafața elementului de încălzire rămâne fierbinte un timp după utilizare.

- Nu puneți carnea sau puiul congelat în aparatul de gătit cu aburi – decongelați complet înainte de utilizare.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Nu vă aplecați deasupra aparatului și feriți mâinile, brațele, fața etc. de aburul care iese din vas.
- Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

- | | |
|-----------------------|--|
| A. Capac | H. Duză de umplere cu apă |
| B. Coșul numărul 3 | I. Dispozitiv de ghidare aburi |
| C. Coșul numărul 2 | J. Rezervor pentru apă |
| D. Bol pentru orez | K. Unitate de bază |
| E. Coșul numărul 1 | L. Fereastră de nivel al apei |
| F. Infuzor | M. Panoul de comandă |
| G. Tavă pentru stropi |  mașina de spălat vase - raful de sus |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Spălați părțile mobile cu apă caldă cu detergent, clătiți bine și lăsați la uscat.

MONTARE

1. Așezați aparatul de gătit cu aburi pe o suprafață plată, nivelată, termorezistentă. Lăsați un spațiu adecvat pentru ventilație pe toate laturile, pentru a preveni deteriorarea dulapurilor, pereților etc.
2. Așezați dispozitivul de ghidare aburi în jurul elementului de încălzire. Cele trei orificii din dispozitivul de ghidare trebuie să fie situate deasupra celor trei pini (Fig. R).
3. Așezați tava pentru stropi bine peste rezervorul de apă.
4. Așezați coșul(urile) deasupra tăvii pentru stropi. Mânerele coșului sunt etichetate cu 1, 2 și 3. Așezați coșul 1 la nivelul inferior, coșul 2 la nivelul din mijloc și coșul 3 la nivelul superior.
5. Așezați capacul deasupra coșului de sus.

UMPLERE

1. Umpleți rezervorul cu apă rece proaspătă de la robinet. Nivelul trebuie să fie peste semnul Min și sub semnul Max al ferestrei pentru nivelul apei. Nu umpleți niciodată peste Max.
2. Puteți umple rezervorul direct sau prin duza de umplere cu apă din spate (Fig. P).
- Când completați cu apă în timpul gătirii cu apă, folosiți întotdeauna duza de umplere cu apă.

INFUZOR

Infuzorul poate fi folosit în timpul gătirii cu apă, pentru a adăuga savoare. Udați ușor sita, apoi adăugați oricare dintre următoarele ingrediente în sită:

- Ierburii și condimente (întregi sau tocate mare)
- Căței de usturoi (întregi sau tocat)
- Bucăți subțiri de citrice precum lămâie sau lime

GĂTIREA OREZULUI

1. Adăugați orezul uscat și apa în bolul pentru orez, conform instrucțiunilor de pe pachet.
2. Așezați bolul pentru orez în coșul cu aburi inferior.
3. Montați capacul pe coșul cu aburi.
4. Setăți temporizatorul la 25-30 minute și apăsați butonul .
5. Verificați dacă orezul este gătit cum vă place. Dacă nu, ajustați timpul de gătit.
- Când folosiți mai multe coșuri cu aburi, gătiți întotdeauna orezul în coșul inferior.
- Timpul de preparare al orezului brun și al celui sălbatic va diferi.

PROGRAMAREA APARATULUI DE GĂTIT CU ABURI

Setarea ceasului

1. Introduceți aparatul de gătit cu aburi în priză.
2. Ceasul digital va afișa 00:00.
3. Apăsați butonul **TIME** o dată. Vor începe să pâlpâie cifrele pentru oră.
4. Apăsați + sau - până când pe afișaj apare ora corectă. Ceasul este setat în format de 24 de ore.
5. Apăsați butonul **TIME** din nou. Vor începe să pâlpâie cifrele pentru minut.
6. Apăsați + sau - până când pe afișaj apare minutul corect.
7. După 20 de secunde, cifrele ceasului vor înceta să pâlpâie, indicând faptul că ceasul este setat.
- Ora va trebui resetată dacă aparatul de gătit cu aburi este scos din priză sau se ia curentul.

Setarea timpului de preparare

1. Asigurați-vă că rezervorul de apă este umplut. Monitorizați acest lucru în timpul preparării.
2. Apăsați repetat butonul **TIME**, până când ▼ de pe ecranul de afișare se aliniază la cel mai apropiat timp de preparare.
3. Dacă trebuie să ajustați timpul, folosiți butoanele + și - până când afișajul indică timpul exact de care aveți nevoie.
4. Apăsați butonul  pentru a începe prepararea. Temporizatorul va începe număratoarea inversă din minut în minut.
5. Când ciclul de preparare este complet, aparatul dvs. de gătit cu aburi va emite câteva sunete scurte, iar o săgeată ▼ va apărea deasupra pictogramei (✓) ce indică finalizarea.
6. Elementul de încălzire se va stinge.

AVERTISMENT

Fiți extrem de atenți când scoateți coșurile. Nu scoateți niciodată toate coșurile o dată. Scoateți coșurile pe rând, începând cu cel de sus. Folosiți mănuși de bucătărie sau ceva similar pentru a vă proteja de arsurile produse de aburul fierbinte.

Timpi de preparare sugerați

Aceste alimente sunt cel mai bine găsite folosind aparatul de gătit cu aburi la început cu apă rece. Umpleți rezervorul cu apă rece, adăugați ingredientele și setați temporizatorul conform tabelului.

Alimente (proaspete)	Note	Timp (minute)
Broccoli	Tăiați în rondele/bucăți de 1-2 cm	13-15
Fasole verde	Așezați în coș	13-15
Morcovi	Feliați în felii de aprox. ½ cm grosime	17-19
Varză (creață)	Mărunțiți sau tăiați în bucăți	11-13
Asparagus	Așezați în coș	11-13
Dovlecel	Feliați în felii de aprox. ½ cm grosime	9-11
Varză de Bruxelles	Întregi (cu un diametru de aprox. 2 cm)	13-15
Conopidă	Tăiați în rondele/bucăți de 1-2 cm	15-17
Porumb zaharat	Întreg, pe știulete	17-21
Cartofi	Cartofi noi sau cartofi tăiați în bucăți de 1-2 cm	21-23

Următoarele alimente trebuie preparate după ce aparatul dvs. de gătit cu aburi a produs aburi. Adăugați ingredientele în coș(uri) și acoperiți cu capacul, însă nu puneți coșul pe tava pentru stropi până când se produc aburi. După ce s-au produs aburi, puneți cu grijă coșul(rile) cu alimentele în ele pe tava pentru stropi, folosind mănuși de bucătărie sau ceva similar și porniți cronometrul.

Alimente (proaspete)	Note	Timp (minute)
Ouă fierte	Moale / Mediu / Tare / Bine făcut	5-6/7-8/9-10/11-12
Ouă ochiuri	Așezați în forme sau farfurii mici	5-6
Piept de pui	Tăiați în formă de fluture sau în bucăți de 1-2 cm	12-14
Somon/pește întreg	Cod, eglefin etc.	7-9
Pește alb plat	Cambula, calcan, pangasius etc.	3-4
Friptură de pește	Ton, pește sabie etc.	7-9
Midii	Amestecați la mijlocul timpului de preparare	8-10
Langustine	Scoateți cochiliile. Gătiți 2-3 minute sau până când langustinele s-au făcut complet. Amestecați la mijlocul timpului de preparare.	

Folosirea funcției Amânare automată

Puteți amâna inițierea preparării folosind funcția de amânare automată.

IMPORTANT Această funcție este recomandată doar pentru orez și legume și nu trebuie folosită pentru carne sau ouă.

1. Urmăți pașii 1-4 pentru Setarea timpului de preparare
2. Apăsăți butoanele + și – simultan. O săgeată ▼ va apărea peste pictograma de amânare a preparării , iar cifra pentru oră va începe să pâlpâie. Pentru a ieși din modul de amânare automată, apăsați butoanele + și – simultan din nou.
3. Amânarea este setată în ore și minute (nu prin selectarea unei anumite ore). Apăsăți + sau - până când numărul dorit de ore/minute de amânare apare pe afișaj.
4. Apăsăți butonul **TIME**. Vor începe să pâlpâie cifrele pentru minut.
5. Apăsăți din nou + sau - până când numărul dorit minute de amânare apare pe afișaj.
6. Apăsăți butonul  pentru a iniția amânarea automată.

INDICII, SFATURI ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

- Asigurați-vă că nivelul apei rămâne întotdeauna peste semnul Min al ferestrei de nivel al apei.
- Capacul pentru aburi trebuie să fie pus pe toată durata preparării.
- Pentru a opri prepararea în orice moment, apăsați butonul .
- Aranjați alimentele pe un singur strat.
- Alimentele tăiate uniform se vor prepara mai uniform.
- Amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare în cazul ciclurilor mai lungi, pentru o gătire mai uniformă.
- Alimentele care necesită timpi de preparare mai lungi trebuie așezate în coșurile cu aburi inferioare.
- Așezați alimentele care necesită o preparare mai ușoară sau timpi de preparare mai scurți în coșurile superioare.

- Va trebui să exersați pentru a descoperi timpii potriviți pentru alimentele dvs. și combinațiile de alimente favorite.
- Folosiți coșul pentru orez pentru a prepara orice alimente în sos sau lichid.
- Zeama produsă de carnea de pui sau pește poate picura și transfera arome. Pentru a preveni acest lucru, înfășurați alimentele în folie.
- Nu folosiți midii care au fost deschise înainte de gătire. Lăsați-le în aparatul de gătit cu aburi până când scoicile se deschid complet și aruncați-le pe cele care nu s-au deschis după ce le-ați gătit.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Vă recomandăm să gătiți legumele cu frunze cât mai puțin, pentru a le păstra verzi și crocante. Dacă le introduceți în apă cu gheață, se va întrerupe procesul de preparare.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNȚEȚINERE

1. Opriti aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Scoateți capacul, coșurile, tava pentru stropi, dispozitivul de ghidare aburi și bolul pentru orez.
3. Goliți rezervorul de apă și ștergeți-l cu o cârpă curată și uscată. NU scufundați unitatea de bază în apă.
4. Spălați tava pentru stropi cu apă fierbinte cu detergent, sau în coșul de sus al mașinii de spălat vase.

DEPOZITARE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
2. Pentru a vă fi mai ușor, puteți depozita coșurile unul în altul. Puneți bolul pentru orez în coșul 1. Puneți coșul 1 în coșul 2, apoi puneți ambele coșuri în coșul 3.

DETATRAREA APARATULUI DE GĂTIT CU ABURI

În timp, depunerile minerale pot afecta performanța aparatului de gătit cu aburi. Îndepărtarea acestor depuneri (sau detatrarea) este recomandată o dată la 3 luni.

1. Faceți o soluție de aproximativ 1 litru de soluție de detatrare, urmând instrucțiunile producătorului. Turnați soluția în rezervorul pentru apă.
2. Montați dispozitivul de ghidare aburi, tava pentru stropi, un coș cu aburi și capacul.
3. Lăsați la aburi timp de 25 de minute
4. Scoateți unitatea din priză și lăsați-o să se răcească complet.
5. Vărsați soluția de detatrare.
6. Repetați pașii 1-4, folosind doar apă. Repetați până când au fost îndepărtate toate urmele de detatrant.
7. Spălați toate componentele detașabile cu apă fierbinte cu detergent, sau în coșul de sus al mașinii de spălat vase.



PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

REȚETE

SALATĂ DE CARTOFI, CEAPĂ VERDE ȘI SMÂNTÂNĂ MATURATĂ (4 porții)

- | | |
|--|------------------------------------|
| • 200 g cartofi noi | • 3 g pudră de chili |
| • 1 legătură de ceapă verde, tocată mărunt | • ½ crenguță de coriandru proaspăt |
| • 120 g smântână maturată | • Sare și piper |
| • 3 g boia de ardei | |

Gătiți cartofii la abur aproximativ 15-20 de minute. Scoateți-i când sunt gata și lăsați-i să se răcească. După ce s-au răcit, tăiați cartofii în bucăți de 1-2 cm. Introduceți toate ingredientele într-un castron și amestecați-le înainte de a servi.

SALATĂ RUSEASCĂ (6 porții)

- | | |
|---------------|---|
| • 4 cartofi | • ¼ legătură de frunze de pătrunjel proaspăt, |
| • 2 morcovi | tocat |
| • 30 g mazăre | • Sare și piper |
| • Maioneză | |

Găsiți cartofii și morcovii curățați la abur, până când se înmoaie. Scoateți-i când sunt gata și lăsați-i să se răcească. După ce s-au răcit, curățați și feliați cartofii și feliați morcovii. Amestecați cartofii, morcovii, mazărea și maioneza într-un castron. Condimentați și adăugați pătrunjelul.

CARTOFI ZDROBIȚI CU ULEI DE MĂSLINE (4 porții)

- 200 g cartofi noi
- 2 hașme, tocate mărunt
- 30 ml ulei de măsline
- ½ legătură de arpagic
- Sare și piper

Găsiți cartofii la abur aprox. 15-20 minute, până când încep să se înmoaie. Scoateți-i când sunt gata și lăsați-i să se răcească. Încălziți uleiul de măsline într-o tigaie, apoi adăugați hașmele și gătiți 2-3 minute (fără a le rumeni). Adăugați cartofii și zdrobiți-i ușor cu furculița. Condimentați, apoi amestecați cu arpagicul.

CHIFTELE DE PORC CU CHILI (Aprox. 12 porții)

- 500 g carne tocată de porc
- 1 chili roșu, fără semințe, tocat mărunt
- 10 g ghimbir proaspăt, tocat mărunt
- 2 cepe verzi, tocate mărunt
- 3 g chimen măcinat
- 3 g boia de ardei
- 2 căței de usturoi, tocat mărunt
- ½ crenguță de coriandru proaspăt
- Sare și piper

Amestecați toate ingredientele într-un bol. Împărțiți amestecul în părți egale și formați chiftele de mărime potrivită. Aveți grijă ca amestecul să rămână compact, pentru a nu se rupe în timpul preparării. Gătiți la abur 10-12 minute sau până când zeama se limpezește.

DORADE CU GHIMBIR ȘI CEAPĂ VERDE (4 porții)

- 6 fileuri de pește, de aprox. 150 g fiecare
- 20 g ghimbir proaspăt, ras mărunt
- 6 cepe verzi, tocate mărunt
- 2 lămâi, suc și coajă
- 75 ml vin alb
- 30 ml ulei de măsline
- Sare și piper

Luați o bucată de folie de aluminiu de aprox. 15x25 cm și o bucată de hârtie de copt de aprox. 5x10 cm. Întindeți folia și așezați hârtia de copt central deasupra ei. Așezați un file de pește pe hârtia de copt. Repetați pentru fiecare file de pește. Împărțiți uniform celelalte ingrediente între fileuri și condimentați. Uniți cele patru capete ale foliei de aluminiu deasupra peștelui, pentru a crea un pachetel. Așezați pachetele în coșul aparatului de gătit cu aburi și lăsați la preparat 12 minute sau până când peștele începe să se desfacă.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Не потапяйте уреда в течност.

 Повърхността на уреда ще се нагорещи. Повърхността на нагревателния елемент остава гореща известно време след употреба.

- Не слагайте замразено месо или птиче месо в уреда – размразете напълно преди употреба.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Не се пресягайте над уреда и пазете дланите, ръцете, лицето и др. от излизащата пара.
- Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

- A. Капак
- B. Кошница №3
- C. Кошница №2
- D. Купа за ориз
- E. Кошница №1
- F. Цедка
- G. Тавичка за оттичане
- H. Отвор за вода

- I. Водач за пара
- J. Резервоар за вода
- K. Основен уред
- L. Прозорец за ниво на водата
- M. Контролен панел
-  може да се мие в миялна машина – горна кошница

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Измийте разглобяемите части в топла сапунена вода, след което изплакнете добре и подсушете.

СГЛОБЯВАНЕ

1. Поставете уреда за готвене на пара върху плоска, равна, топлоустойчива повърхност. Оставете достатъчно място за вентилация от всички страни, за да избегнете повреди по шкафове, стени и др.
2. Поставете водача за пара около нагревателния елемент. Трите отвора във водача трябва да са върху трите щифта (фиг. R).
3. Разположете тавичката за оттичане надеждно върху резервоара за вода.
4. Поставете кошницата или кошниците за запарване върху тавичката за оттичане. Дръжките на кошниците са маркирани 1, 2 и 3. Разположете кошница 1 на най-долното ниво, 2 на средното и 3 на най-горното.

- Поставете капака върху най-горната кошница за запарване.

ПЪЛНЕНЕ С ВОДА

- Напълнете резервоара за вода с прясна студена вода от чешмата. Нивото следва да е над маркировката Min и под маркировката Max на прозореца за вода. Никога не пълнете над Max.
- Можете да пълните резервоара директно или през отвора за вода в задната част (фиг. P).
- Когато доливате вода по време на готвене на пара, винаги използвайте отвора за вода.

ЦЕДКА

Цедката може да се използва по време на готвене на пара за придаване на аромат. Навлажнете леко решетката и добавете някоя от следните съставки:

- Пресни и сушени подправки (цели или едро нарязани)
- Скилидки чесън (цели или на резени)
- Търнки резени цитрусови плодове като лимон или лайм

ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ

- Поставете сухия ориз и водата в купата за ориз в съотношение съгласно указанията на опаковката.
- Поставете купата за ориз в долната кошница за готвене на пара.
- Поставете капака на кошницата за готвене на пара.
- Нагласете таймера на 25 - 30 минути и натиснете бутона ⏻.
- Проверете дали оризът е сготвен според вкуса ви. Ако не е, регулирайте времето за готвене на пара.
- Когато използвате няколко кошници за готвене на пара, винаги гответе ориза в най-долната.
- Времето за готвене на кафяв ориз и див ориз ще е различно.

ПРОГРАМИРАНЕ НА ВАШИЯ УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

Сверяване на часовника

- Включете уреда за готвене на пара в контакта.
- Цифровият часовник ще показва 00:00.
- Натиснете бутона **TIME** (ВРЕМЕ) веднъж. Цифрите за часовете започват да мигат.
- Натискайте + или -, докато на дисплея се изведе правилният час. Часовникът е настроен на 24-часов формат.
- Натиснете бутона **TIME** (ВРЕМЕ) отново. Цифрите за минути започват да мигат.
- Натискайте + или -, докато на дисплея се изведат правилните минути.
- След 20 секунди цифрите на часовника спират да мигат, което показва, че часовникът е сверен.
- Ако уредът за готвене на пара бъде изключен от контакта или захранването бъде прекъснато, часът ще трябва да се свери отново.

Задаване на времето за готвене на пара

- Уверете се, че резервоарът за вода е пълен. Наблюдавайте това по време на готвене на пара.
- Натискайте бутона **TIME** (ВРЕМЕ) многократно, докато ▼ на екрана се подравни с най-близкото време за готвене на пара, което ви е необходимо.
- Ако е необходимо да регулирате времето, използвайте бутоните + и -, докато на дисплея се изведе точното необходимо време.
- Натиснете бутона ⏻, за да започнете готвенето на пара. Таймерът отброява със стъпка от една минута.
- Когато готвенето на пара завърши, уредът за готвене на пара издава звуков сигнал няколко пъти и се появява стрелка ▼ над иконата за завършено готвене на пара (✓).
- Нагревателният елемент се изключва.

ВНИМАНИЕ

Бъдете изключително внимателни, когато сваляте кошниците. Никога не сваляйте всички кошници заедно. Сваляйте кошниците една по една, започвайки с най-горната. Използвайте ръкавици за фурна или подобни, за да се предпазите от изгаряния с гореща пара.

Препоръчително време за готвене на пара

Тези продукти е най-добре да се готвят с вашия уред за готвене на пара студени. Напълнете резервоара със студена вода, добавете съставките и настройте таймера както е посочено в таблицата.

Продукт (пресен)	Бележки	Време (минути)
Броколи	Нарежете на розички/парчета от 1 - 2 см	13-15
Зелен боб	Разположете равномерно в кошницата	13-15
Картофи	Нарежете на парчета с дебелина около ½ см	17-19
Зеле (савойско)	Настържете или нарежете на парчета	11-13
Аспержи	Разположете равномерно в кошницата	11-13
Тиквички	Нарежете на парчета с дебелина около ½ см	9-11
Брюкселско зеле	Цели (диаметър около 2 см)	13-15
Карфиол	Нарежете на розички/парчета от 1 - 2 см	15-17
Сладка царевица	Цели, кочани	17-21
Картофи	Пресни картофи или картофи, нарязани на парчета от 1 - 2 см	21-23

Следните продукти следва да се готвят след като уредът за готвене на пара започне да образува пара. Добавете съставките в кошницата или кошниците и покрийте с капака, но не поставяйте кошниците върху тавичката за оттичане, докато не започне да се образува пара. Когато се появи пара, внимателно поставете кошницата или кошниците с продуктите в тях върху тавичката за оттичане, използвайки ръкавици за фурна или подобни, и започнете отчитането на времето.

Продукт (пресен)	Бележки	Време (минути)
Варено яйце	Меко/ Средно/ Твърдо/ Добре сварено	5-6/7-8/9-10/11-12
Поширано яйце	Поставете в керамична купичка или малък съд	5-6
Пилешки гърди	Филетирайте или нарежете на парчета по 1 - 2 см	12-14
Сьомга/ друга риба с изключение на плоски риби	Треска и др.	7-9
Плоски бели риби	Писия, морски език, костур и др.	3-4
Рибна пържола	Риба тон, риба-меч и др.	7-9
Миди	Разбъркайте след като изтече половината време за готвене	8-10
Кралски скариди	Обелете. Гответе на пара 2 - 3 минути или докато скаридите се сготвят. Разбъркайте след като изтече половината време за готвене.	

Използване на функцията за автоматично отлагане

Можете да отложите началото на готвенето, като използвате функцията за автоматично отлагане.

ВАЖНО Тази функция се препоръчва само за ориз и зеленчуци и не следва да се използва за месо или яйца.

1. Следвайте стъпки 1 - 4 от Задаване на времето за готвене на пара
2. Натиснете бутоните + и – едновременно. Появява се стрелка ▼ над иконата ⌚ за отлагане на готвенето и цифрите за часове започват да мигат. За да излезете от автоматичното отлагане, натиснете отново бутоните + и – едновременно.
3. Отлагането се задава в часове и минути (не чрез избор на конкретен час). Натискайте + или -, докато на дисплея се изведе желаният брой часове/ минути на отлагане.
4. Натиснете бутона **TIME** (ВРЕМЕ). Цифрите за минути започват да мигат.
5. Натискайте + или -, докато на дисплея се изведе желаният брой минути на отлагане.
6. Натиснете бутона ⌚, за да започне автоматичното отлагане.

СЪВЕТИ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Внимавайте нивото на водата винаги да е над маркировката Min на прозореца за ниво на водата.
- Капакът за готвене на пара следва да е поставен постоянно по време на готвене на пара.
- За да спрете готвенето на пара по всяко време, натиснете бутон .
- Подреждайте продуктите на един слой.
- Равномерно нарязаните продукти се сготвят по-равномерно на пара.
- Разбърквайте ястието след като изтече половината време при по-дългите цикли за по-равномерно готвене на пара.
- Ястията, които се нуждаят от повече време за готвене, следва да се поставят в по-ниските кошници за готвене на пара.
- Поставяйте ястията, които се нуждаят от щадящо готвене на пара или по-кратко време за готвене, в по-високите кошници.
- Ще трябва да експериментирате, за да откриете времето, което подхожда на любимите ви храни и комбинации.
- Използвайте купата за ориз за готвене на всякакви ястия, които са в сос или течност.
- Соковете от птици или риба могат да се стекат и да пренесат вкуса. За да предотвратите това, ги увивайте във фолио.
- Не използвайте миди, които са отворени преди готвене. Гответе на пара, докато се отворят напълно и изхвърлят тези, които не са се отворили.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Листните зеленчуци трябва да се готвят възможно най-малко, за да се запазят зелени и хрупкави. Ако ги изсипете в ледена вода, ще спрете процеса на готвене.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда от бутона и щепсела, и го оставете да изстине.
2. Свалете капака, кошниците, тавичката за оттичане, водача за пара и купата за ориз.
3. Изпразнете резервоара за вода и забършете с чиста, влажна кърпа. НЕ потапяйте основния уред във вода.
4. Измийте всички подвижни части с топла вода със сапун или на горния рафт на миялна машина.

СЪХРАНЕНИЕ

1. Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
2. За удобство можете да сложите кошниците една в друга, когато ги прибирате. Поставете купата за ориз в кошница 1. Поставете кошница 1 в кошница 2, след което сложете и двете в кошница 3.

ПОЧИСТВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК ОТ УРЕДА ВИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

С времето минералните отлагания могат да се отразят на работата на вашия уред за готвене на пара. Препоръчва се премахването им (или декалциране) на всеки 3 месеца.

1. Пригответе около 1 литър разтвор за декалциране, като следвате указанията на производителя. Налейте разтвора в резервоара за вода.
2. Поставете водача за пара, тавичката за оттичане, една кошница за готвене на пара и капака.
3. Пуснете парата да работи 25 минути.
4. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине напълно.
5. Излейте разтвора за декалциране.
6. Повторете стъпки 1 – 4 само с вода. Повтаряйте, докато се премахнат всички следи от препарат за декалциране.
7. Мийте всички подвижни части с топла вода със сапун или на горния рафт на миялна машина.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

РЕЦЕПТИ

САЛАТА С КАРТОФИ, ПРЕСЕН ЛУК И ЗАКВАСЕНА СМЕТАНА (4 порции)

- 200 г пресни картофи
- 1 връзка пресен лук, ситно нарязан
- 120 г заквасена сметана
- 3 г червен пипер
- 3 г чили на прах
- ½ връзка пресен кориандър
- Сол и пипер

Картофите се готвят на пара около 15 - 20 минути. Свалят се, когато се сготвят, и се оставят да изстинат. След това се нарязват на парчета по 1 - 2 см. Всички съставки се поставят в купа и се смесват преди сервиране.

РУСКА САЛАТА (6 порции)

- 4 картофа
- 2 моркова
- 30 г грах
- Майонеза
- ¼ връзка пресен магданоз, накълцан
- Сол и пипер

Картофите и обелените моркови се готвят на пара, докато омекнат. Свалят се, когато се сготвят, и се оставят да изстинат. След това картофите се обелват и нарязват, а морковите се нарязват на кубчета. Картофите, морковите, грахът и майонезата се смесват в купа. Овкусяват се и се добавя магданозът.

НАТРОШЕНИ КАРТОФИ СЪС ЗЕХТИН (4 порции)

- 200 г пресни картофи
- 2 глави лук шалот, ситно накълцани
- 30 мл зехтин
- ½ връзка салатен лук
- Сол и пипер

Картофите се готвят на пара за около 15 - 20 минути, докато започнат да омекват. Свалят се, когато се сготвят, и се оставят да изстинат. Зехтинът се нагрива в тиган и се добавя лукът. Готви се 2 - 3 минути (без да се препича). Добавят се картофите и се натрошават леко с вилица. Овкусяват се, след което се добавя салатният лук.

СВИНСКИ КЮФТЕНЦА С ЧИЛИ (Около 12 бр.)

- 500 г свинска кайма
- 1 червена люта чушка без семки, ситно нарязана
- 10 г пресен джинджифил, ситно нарязан
- 2 бр. пресен лук, фино нарязан
- 3 г млян кимион
- 3 г червен пипер
- 2 скилидки чесън, ситно накълцани
- ½ връзка пресен кориандър
- Сол и пипер

Всички съставки се смесват в купа. Сместа се разделя на равни части и се оформят топчета с подходящ размер. Трябва сместа да се запази добре сбита, за да се избегне разпадането ѝ по време на готвене. Готвят се на пара 10 - 12 минути или докато сокът стане прозрачен.

ЦИПУРА С ДЖИНДЖИФИЛ И ПРЕСЕН ЛУК (4 порции)

- 6 филета риба по около 150 g всяко
- 20 г пресен джинджифил, фино настърган
- 6 бр. пресен лук, ситно нарязан
- 2 лимона, сок и кора
- 75 мл бяло вино
- 30 мл зехтин
- Сол и пипер

Взема се парче кухненско фолио с размер около 15 см на 25 см и парче хартия за печене с размер около 5 см на 10 см. Фолиото се разстила и хартията за печене се разполага централно върху него. Върху хартията за печене се слага рибно филе. Това се прави с всяко филе. Останалите съставки се разпределят равномерно между филетата и с тях се овкусява. Четирите края на фолиото се събират върху рибата, за да се опакова в пакетче. Опакованите парчета се поставят в кошницата на уреда за готвене на пара и се готвят около 12 минути или докато рибата започне да се дели на влакна.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.

اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهني محترف، لمنع أي حادث ممكن.

⚠ لا تغمر الجهاز في سائل.

⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة. سيظل سطح عنصر التسخين ساخناً لبعض الوقت بعد الاستخدام.

- لا تضع اللحوم المجمدة أو الدواجن في الجهاز - قم بتذويبها تماما قبل الاستخدام.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافرذ.
- لا تقرب من أعلى الجهاز وحافظ على اليدين والذراعين والوجه وما إلى ذلك خالية من البخار المتسرب.
- افصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقرر في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 1. غطاء | 8. مدخل ملء الماء |
| 2. السلة رقم 3 | 9. دليل البخار |
| 3. السلة رقم 2 | 10. خزان الماء |
| 4. وعاء الأرز | 11. وحدة القاعدة |
| 5. السلة رقم 1 | 12. نافذة مستوى الماء |
| 6. وعاء النقع (موزع النكهات) | 13. لوحة التحكم |
| 7. صينية التقطير | ☒ الرف العلوي لغسالة صحون |

قبل الاستخدام لأول مرة

اغسل الأجزاء القابلة لللف في ماء صابوني دافئ واشطفها جيدا وجفها.

التجميع

1. ضعي أنية الطهي بالبخار على سطح مسطح، ومستوى، ومقاوم للحرارة. يجب التحقق من وجود فراغ كافٍ للتهوية على كافة الجوانب وذلك للحيلولة دون تلف خزانات المطبخ والجدران، إلخ.
2. ضعي موجه البخار حول وحدة التسخين. الثقوب الثلاثة الموجودة في الموجه يجب أن تكون موجودة في كافة الوحدات الثلاث (الشكل R).
3. ضعي صينية التقطير بشكل آمن فوق خزان الماء.
4. ضعي سلة (سلال) الطهي بالبخار فوق صينية التقطير. مقايض السلال عليها علامات 1، 2، و3. ضعي السلة 1 على المستوى الأدنى، و2 في المنتصف، و3 في المستوى العلوي.
5. ضعي الغطاء فوق سلة الطهي بالبخار العلوية.

الملئ

1. قم بملء خزان الماء بماء بارد نظيف من الصنبور. يجب أن يكون مستوى الماء فوق علامة الحد الأدنى ودون علامة الحد الأقصى في نافذة الماء. لا تملئي فوق علامة Max.
2. يمكنك ملء الخزان مباشرة أو من خلال فتحة الملء الموجودة في الخلف (الشكل P).

• عند تزويد مستوى الماء أثناء الطهي بالبخار، استخدم ملاء الماء.

وعاء النقع (موزع النكهات)

من الممكن استخدام وعاء النقع (موزع النكهات) أثناء الطهي بالبخار لإضافة المزيد من النكهات. بللي المصفاة برفق، ثم أضيفي أي من المكونات التالية للمصفاة:

- لأعشاب والتوابل (الصحيفة أو المقطعة تقطيعًا خشنًا)
- فصوص الثوم (صحيفة أو مقطعة شرائح)
- شرائح رفيعة من الموالح مثل الليمون أو الليمون الأخضر

طهو الأرز

1. ضيفي الأرز الجاف والماء إلى وعاء الأرز بالنسبة والتناسب حسب الإرشادات الموجودة على العبوة.
2. ضعي وعاء الأرز على القاعدة السفلية لسلة الطهي بالبخار.
3. ضعي الغطاء على سلة الطهي بالبخار.
4. اضبطي جهاز التوقيت على 25 - 30 دقيقة واضغط زر $\downarrow$.
5. تأكدي من طهي الأرز حسبما تفضلين. ويمكنك ضبط زمن الطهي بالبخار إذا لم يكن كذلك.

• عند استخدام سلال الطهي بالبخار المتعددة، يجب أن يم طهي الأرز دومًا في السلة السفلية.

• قد تختلف أزمان طهي الأرز البني والأرز البري.

ضبط برنامج أنية الطهي بالبخار ضبط الساعة

1. اوصلي أنية الطهي بالبخار بالكهرباء.
2. سوف تظهر الأرقام 00:00 على الساعة الرقمية.
3. اضغطي على زر TIME مرة واحدة. عندئذ سوف تومض أرقام الساعة.
4. اضغطي على + أو - حتى تظهر الساعة الصحيحة على الشاشة. تم ضبط الساعة على نظام 24 ساعة.
5. اضغطي على زر TIME مرة أخرى. عندئذ سوف تومض أرقام الدقائق.
6. اضغطي على + أو - حتى تظهر الدقيقة الصحيحة على الشاشة.
7. بعد 20 ثانية، سوف يتوقف وميض أرقام الساعة إشارة على ضبط الساعة.

• إذا كانت أنية الطهي بالبخار مفصولة عن الكهرباء أو في حالة فصل الكهرباء عنها، ينبغي إعادة ضبط الوقت.

ضبط زمن الطهي بالبخار

1. حققي من ملء خزان الماء. راقبيه طوال فترة الطهي بالبخار.
2. اضغطي على زر TIME على نحو متكرر حتى تتوافق ▼ الموجودة على الشاشة مع أقرب زمن طهي على البخار تحتاجه.
3. إذا ما احتجت إلى ضبط الزمن، استخدم أزرار + و - حتى تظهر الأرقام الصحيحة على الشاشة.
4. اضغطي على زر $\downarrow$ ليبدء الطهي بالبخار. سوف يبدأ العد التنازلي للوقت كل دقيقة.
5. عند الانتهاء من الطهي بالبخار، سوف تصدر أنية الطهي بالبخار عدة صفارات متعددة، وسوف يظهر السهم ▼ فوق علامة انتهاء الطهي بالبخار (✓).
6. سيتوقف عمل وحدة التسخين.

حذير

توخى الحذر الشديد عند رفع سلال الطهي بالبخار. لا ترفعي سلال الطهي بالبخار مرة واحدة. ارفعي سلة واحدة في كل مرة بداية من الأنية العلوية. استخدم قفازات الفرن أو ما يماثلها لحمايتك من الحروق بسبب البخار الساخن.

لأوقات المقترحة للطهي على البخار

يفضل طهي هذه الأطعمة باستخدام وعاء الطهي بالبخار من مرحلة البرودة. املئي الخزان بالماء البارد، وأضيفي المكونات واضبطي الوقت حسب الجدول.

الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات	الطعام (طازج)
13-15	تقطع إلى حجم زهرة صغيرة / قطع 1-2 سم	بروكلي
13-15	توضع مسطحة على السلة	فاصوليا خضراء
17-19	تقطع إلى شرائح سمكها 1/2 سم تقريبًا	جزر
11-13	تبشر أو تقطع إلى قطع	الكرنب (الملفوف)
11-13	توضع مسطحة على السلة	نبات الهليون
9-11	تقطع إلى شرائح سمكها 1/2 سم تقريبًا	الكوسة الصغيرة

الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات	الطعام (طازج)
13-15	صحيحة (على ألا يزيد قطرها عن 2 سم بحد أقصى)	الكرنب الصغير
15-17	تقطع إلى حجم زهرة صغيرة / قطع 1-2 سم	قرنبيط
17-21	صحيحة على الكوز	الذرة الحلوة
21-23	البطاطس الصغيرة أو البطاطس المقطعة إلى قطع 1-2 سم	البطاطس

تصبح الأطعمة التالية مطهوه ما أن ينبعث البخار من أنية الطهي بالبخار. أضيفي المكونات إلى السلة (السلال) وضعي الغطاء ولكن لا تضعي السلال على صينية التقطير حتى ينبعث البخار. ما أن ينبعث البخار، ضعي السلة (السلال) بعناية وبداخلهم الطعام على صينية التقطير باستخدام قفازات الفرن أو ما يشابهها وابدأي تشغيل الوقت.

الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات	الطعام (طازج)
5-6/7-8/9-10/11-12	طهو خفيف / متوسط / جيد / كامل تمامًا	البيض المسلوق
5-6	ضعيه في وعاء الرامكين أو طبق صغير	البيض المطهوه في الماء الساخن
12-14	قطعي الدجاج بتقنية الفراشة أو على شكل مكعبات 1-2 سم	صدور الدجاج
7-9	سمك القد، الحادوق، إلخ.	السلمون / السمك المستدير
3-4	سمك البلایس، موسى (الصول)، الباسا، إلخ.	السمك الأبيض المسطح
7-9	التونا، سمكة السيف، إلخ.	ستيك السمك
8-10	قلبي في منتصف زمن الطهي	القرديس
	انزعي القشور. اطهي الروبيان على البخار لمدة تتراوح ما بين 2-3 دقائق أو حتى يستوي تمامًا. قلبيه في منتصف زمن الطهي.	الروبيان الكبير

استخدام خاصية التأخير التلقائي

يمكنك تأخير بداية الطهي باستخدام خاصية التأخر التلقائي. هام للغاية يوصى باستخدام هذه الخاصية فقط للأرز والخضروات ولا يجوز استخدامها مع اللحم أو البيض.

رمز سلة المهملات على العجلة

- لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.
1. اتبعي الخطوات 1-4 لضبط زمن الطهي بالبخار
 2. اضغطي على أزرار + و - في نفس الوقت. سوف يظهر سهم ▼ عند علامة تأخير الطهي. للخروج من خاصية التأخير التلقائي، اضغطي على أزرار + و - في نفس الوقت مرة أخرى.
 3. يتم ضبط التأخير بالساعات والدقائق (وليس عن طريق اختيار زمن معين). اضغطي على + أو - حتى تظهر عدد ساعات/دقائق التأخير المطلوبة على الشاشة.
 4. اضغطي على زر TIME عندئذ سوف تومض أرقام الدقائق.
 5. اضغطي على + أو - حتى تظهر دقائق التأخير المطلوبة على الشاشة.
 6. اضغطي على زر ⏸ لبدء خاصية التأخير التلقائي.

بعض التلميحات، والنصائح، وسلامة الطعام

- تحقق من بقاء مستوى الماء فوق علامة الحد الأدنى في نافذة مستوى الماء.
- ينبغي وضع غطاء أنية الطهي بالبخار في كل وقت أثناء الطهي بالبخار.
- لتوقيف الطهي بالبخار في أي وقت، اضغطي على زر ⏸.
- رصي الطعام في طبقة واحدة فقط.
- الأطعمة المقطوعة بذات الشكل والحجم سوف تطهى بالبخار على نحو متجانس.
- قلبي الطعام في منتصف زمن الطهي في دورات الطهي الطويلة لضمان اكتمال النضج.
- الأطعمة التي تتطلب زمن طهي أكبر ينبغي أن توضع في سلال الطهي بالبخار السفلية.

- ضعي الأطعمة التي تتطلب الطهي بالبخار برفق أو التي تحتاج إلى زمن طهي أقصر في السلال العلوية.
- سيستلزم الأمر بعض التجربة لتوصلي إلى زمن الطهي الذي يتوافق مع أكلاتك والمزيج المفضل لديك.
- استخدمي وعاء الأرز لطهي الأطعمة التي تكون في صوص أو في سائل.
- قد تتساقط عصارات الدجاج أو السمك وتنقل النكهات. للحيلولة دون ذلك، قومي بلفهم في ورق الفويل.
- لا تستخدم بلح البحر المفتوح قبل الطهي. قم بالتبخير إلى أن تنفتح القشور تماماً وتجاهل أي قشور غير مفتوحة بعد الطهي.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير ناضف.
- يجب طهي الخضروات الورقية أقل قدر ممكن لإبقائها خضراء و غضنه. وسوف يوقف وضعها في ماء مثلج عملية الطبخ.

محاذير وصيانة

1. أوقفى الجهاز وافصليه ودعيه يبرد.
2. ارفعي الغطاء، والسلال، وصينية التقطير، وموجه البخار، ووعاء الأرز.
3. قومي بتفريغ خزان الماء وامسحيه بقطعة قماش مبللة نظيفة. لا تغمرى القطعة القاعدية في الماء.
4. اغسلي كافة الأجزاء التي يمكن فكها في ماء دافئ وصابون أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.

التخزين

1. افصل الجهاز واتركه يبرد قبل تنظيفه أو تخزينه.
2. لراحتك، يمكنك وضع السلال داخل بعضها البعض عند التخزين. ضعي وعاء الأرز داخل السلة 1. وضعي السلة 1 داخل السلة 2 وضع الاثنين داخل السلة 3.

إزالة القشور عن أنية الطهي بالبخار

- بمرور الوقت، قد تظهر التراكومات المعدنية والتي قد تؤثر على أداء أنية الطهي بالبخار. ولذلك يوصى بإزالة التراكومات (أو إزالة القشور) مرة كل 3 أشهر.
1. قومي بإعداد 1 لتر من محلول إزالة القشور بإتباع تعليمات المصنع. صبي المحلول في خزان الماء.
 2. ضعي موجه البخار، وصينية التقطير وسلّة واحدة من سلال الطهي بالبخار والغطاء.
 3. شغلي أنية الطهي بالبخار لمدة 25 دقيقة.
 4. افصلي الوحدة عن الكهرباء، واتركيها تبرد تماماً.
 5. صبي محلول إزالة القشور.
 6. كرري الخطوات 4-1 باستخدام الماء فقط. كرري العملية حتى يتم إزالة أي آثار قشور.
 7. اغسلي الأجزاء التي يمكن فكها بالماء الدافئ والصابون أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.

